

直営カフェでも大人気「丹沢滋黒軍鶏 親子丼」「じぐろカレー」商品の販売をいたします

## 丹沢滋黒軍鶏

## 4月～7月催事情報



東京・神奈川で25年間料理人をしてきた料理人が、最高の食材にこだわり続けた結果、自らが生産者となり、神奈川県にこだわり鶏舎「山路ファーム」を令和元年秋に設立いたしました。独自の鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」は「神奈川の恵」と「生産者の愛情を持った育成方法」により、最高の品質・味を実現いたしました。

今回は神奈川県内の催事会場にて販売する商品のご紹介をさせていただきます。



### 2023年4月-7月 催事スケジュール

2023年4月-7月に開催される催事情報です。

- スズキヤ 逗子駅前店（神奈川県）4/29-4/30
- 横浜高島屋 「みんなで乾杯！集いのフードフェア」（神奈川県）5/3-5/9
- 横浜そごう かながわ屋（神奈川県）5/23-5/29
- スズキヤ 逗子駅前店（神奈川県）6/10
- スズキヤ 逗子駅前店（神奈川県）7/1-2
- 横浜そごう かながわ屋（神奈川県）7/4-7/10

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、スタッフの常時マスク着用、手洗い・うがい・手指の消毒、スタッフの検温を行っています。

※催事日程の変更や中止、商品が品切れになる場合がございます。詳しくは百貨店へお問い合わせください。

## 1. 独自地鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」

山路ファームでは、丹沢滋黒軍鶏というブランドの地鶏を育てています。これは「かながわ鶏」という神奈川県独自の地鶏品種です。

この品種の特長は、軍鶏らしい肉のしなやかな弾力性と、赤身肉のような後を引く旨みがあることです。

山路ファームでは、最高の品質・味を実現するために「鶏ファースト」のこだわり育成方法を行っています。

鶏の育成では通常、抗生物質を与えるのが一般的ですが、当ファームでは、完全無投薬で飼育しています。エサには米ぬか、とうもろこしを中心にした自家製の発酵飼料に、三浦半島のミネラル豊富なひじきを加えて与えています。

飲み水は丹沢山系からくみ上げた天然地下水を与え、鶏を健康に育成することにこだわっています。

また、鶏舎内では1㎡あたり4羽以下という羽を十分に伸ばすことのできるスペースで平飼いをしています。アニマルウェルフェアの考えから、足などに怪我を負った鶏でも、他の鶏と隔離し補強ベッドに乗せて餌を食べられるようにするなど、できる限り鶏に寄り添う育成をしています。

命をいただく我々にとって、こうした姿勢は大切であると考えています。

このように鶏に愛情を注ぎ、鶏の過ごしやすい環境での育て方を行うことによって、品種の味を引き出し一層味わい深い「丹沢滋黒軍鶏」が出来上がるのです。

また山路ファームでは、全国でも珍しい雄雌の育て分けをしており、120日以上飼育期間を設けることによってそれぞれ違った味の旨みをご提供しています。

雄はしっかりした歯ごたえがあり、赤身肉のような後を引く旨味が凝縮していて噛むほどに滋味あふれる肉の味が染み出てくる、濃厚な肉です。雌は程よい歯ごたえで、脂乗りが良くジューシーで濃い旨味が特徴です。

現在ではあまり認知度が高くなく、生産方法も確立していない「かながわ鶏」ですが、丹沢滋黒軍鶏の認知拡大により、全国でのブランド認知向上を目指します。



新商品 おうちでもお店の味を再現できる  
「丹沢滋黒軍鶏 親子丼」 「丹沢滋黒軍鶏 じぐろカレー」

この度、新商品として

「丹沢滋黒軍鶏 親子丼」・「丹沢滋黒軍鶏 じぐろカレー」の販売を開始いたします。

\* 「丹沢滋黒軍鶏 親子丼 2人前」

直営カフェでも大人気の親子丼をご自宅でも体験していただくキット。

炭で香ばしくジューシーに炙った丹沢滋黒軍鶏と天明7年(1787)創業の岡直三郎商店のこだわりの日本一しょうゆを2種ブレンドした特製の「かえし」を入れたセットになっております。卵を2個ご用意いただき加熱するだけで直営カフェで提供している「親子丼」を再現できます。



\* 「丹沢滋黒軍鶏 じぐろカレー」

旨味の多い手羽を炭火で香ばしく焼き、ほぐしたものを継ぎ足し続けている手間暇かけた自家製カレーに入れました。滋黒軍鶏の旨味をぎゅっと詰まった逸品となっております。





**おすすめ商品①****温めるだけでレストランの味を再現できる「丹沢滋黒軍鶏 旨みぢから・炙りぢから」シリーズ**

丹沢滋黒軍鶏を育てているのは、東京・神奈川で25年間料理人をしてきた料理人です。「ほんものの味”をお家でも」をコンセプトに、料理人だからこそ丹沢滋黒軍鶏の旨みを最大限に生かし、温めるだけでレストランと同じ味をお家でも再現できる商品「丹沢滋黒軍鶏 炙りぢから／旨みぢから」シリーズを販売しております。

山路ファームでは、雄雌の育て分けをしており、それぞれ違った味の旨みをご提供しています。雄はしっかりした歯ごたえがあり、赤身肉のような後を引く旨味が凝縮していて噛むほどに滋味あふれる肉の味が染み出てくる、濃厚な肉です。雌は程よい歯ごたえで、脂乗りが良くジューシーで濃い旨味が特徴です。

「炙りぢから」シリーズは「丹沢滋黒軍鶏 もも塩炙り雄/雌」を中心に鶏本来の味をそのまま味わっていただくために、備長炭を使用し700℃以上の高温で丹沢滋黒軍鶏を焼き上げ、外の皮目はパリッと、中は肉汁あふれるジューシーな商品となっております。

また、養鶏場直営だからこそ、普段なかなか流通することのないせせりやはらみなど「希少部位」といわれる部分も炭火焼として販売しております。

「旨みぢから」シリーズは「お店で料理人が作ったものでしか体験できない、鶏の”ほんものの味”や感動体験をそのままお家に帰っても再現させるために、料理人の工夫で丹沢滋黒軍鶏の旨みを最大限に引き出したラインナップ「旨みぢから」シリーズを販売しております。

「じぐろ100%ハンバーグ丹沢味噌×デミソース」「丹沢味噌レバームース」をメインに25年料理人をしてきた生産者だからこそ作れる、丹沢滋黒軍鶏を堪能できる商品となっております。



## おすすめ商品② おすすめレシピブック付き「丹沢滋黒軍鶏 精肉」

また、様々な催事でも人気の高い「丹沢滋黒軍鶏 精肉」も販売しております。

定番のももとロースはこれからの季節にピッタリ。炭火で焼くBBQはもちろん、ご家庭では魚焼きグリルで焼くチキンステーキ、低温調理による鶏ハムなどでお楽しみいただけます。

希少部位の販売も行っており、単品では養鶏場直営カフェ「Café WILD CHICKEN」以外では催事でしかご購入頂けない商品となっております。

精肉をご購入されたお客様限定で、生産者が「丹沢滋黒軍鶏」をより美味しく食べていただけるようにと作成した「かながわ鶏 丹沢滋黒軍鶏 レシピブック」をプレゼントしております。

この機会に是非お買い求めくださいませ。



## 丹沢滋黒軍鶏 養鶏場直営店舗 宮ヶ瀬湖畔「Cafe WILD CHICKEN」

「Cafe WILD CHICKEN (カフェワイルドチキン)」

所在地：〒243-0111 神奈川県愛甲郡清川村宮ヶ瀬951-3  
宮ヶ瀬湖畔園地内 水の郷交流館

営業時間 11:00~16:00

(定休日 月曜日、木曜日 月曜が休日の場合は火曜定休)

