

地鶏の生産者だからこそ実現できる最高の品質のラーメン

「丹沢滋黒軍鶏 じぐろ塩ラーメン」



昨年OPENした丹沢滋黒軍鶏の養鶏場直営カフェ「Café WILD CHICKEN」の看板商品となっている「丹沢滋黒軍鶏 じぐろ塩ラーメン」。料理人が地鶏の生産者だからこそ丹沢滋黒軍鶏の最高の品質を余すことなく引き出し、より最高のものを作り出すため全国から1つ1つの食材を厳選し研究を重ね、試行錯誤した結果、「丹沢滋黒軍鶏 じぐろラーメン」が誕生しました。

今回はじぐろラーメンのこだわりをご紹介します。



25年間料理の世界にいた料理人が生産した最高品質の丹沢滋黒軍鶏のおいしさを最大限引き出したラーメンの開発秘話

丹沢山系の清らかな水や原生のブナ林という鶏にとって最高の環境である神奈川県で、最高の食材にこだわり続けた結果、自らが生産者となりこだわり鶏舎「山路ファーム」を設立し、独自の鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」の生産をスタートしました。

和食で25年間修業した料理人が、丹沢滋黒軍鶏の生産者だからこそ、丹沢滋黒軍鶏の良さを引き出すために全国から厳選した食材を選び抜き研究を重ねた結果、丹沢滋黒軍鶏「じぐろ塩ラーメン」が誕生しました。

山路ファーム 設立の経緯とこだわり

1. 最高の地鶏を作りたいという思いから誕生した「丹沢滋黒軍鶏」

「じぐろラーメン」のメインの食材は「丹沢滋黒軍鶏」。

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」を設立し、独自の鶏ブランド「丹沢滋黒軍鶏」の生産をスタートしました。





丹沢滋黒軍鶏は「おいしさ」にこだわった結果、全国的にも珍しい完全無投薬での育成を行っております。

鶏に与えるものにも徹底的なこだわりを持ち、米ぬか、とうもろこしを中心に自家製の発酵飼料や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。また飲み水にも丹沢山系からくみ上げた天然地下水を与え、健康な鶏の育成を行っています。軍鶏は闘争心が強く気性が荒いため、足などに怪我を負った鶏は隔離し補強ベットに乗せて餌を食べられるようにするなど、愛情を注ぎ、できる限り鶏に寄り添う育成をしています。



このような「神奈川の恵」と「生産者の愛情を持った育成方法」により、「丹沢滋黒軍鶏は」最高の品質・味を実現いたしました。

2.丹沢山系の天然水と滋黒軍鶏&全国から厳選された食材でできたスープ

養鶏場直営カフェ「Café WILD CHICKEN」は神奈川県唯一の村「清川村」にあります。

この自然豊かな清川村の飲み水は、全て丹沢山系から注がれる清らかな天然水です。この天然水を冷蔵庫で1日休ませ、まろやかな口当たりになった天然水がスープの土台になっています。



この天然水に神奈川の恵みを受けた丹沢滋黒軍鶏を中心に、地鶏の旨みを引き立てるために長年の料理人の経験を生かした食材選定を行い厳選した、北海道・羅臼産のブランド昆布・どんこ椎茸・本枯節を加え、時間をかけてゆっくり丁寧に抽出した旨みエキスたっぷりではあるが、丹沢滋黒軍鶏の良さを損なわない地鶏だしを作り出します。



ラーメンの返しとなる塩だれには、塩だれには干しシイタケ・ホタテの貝柱・と昆布で生成した厳選の塩に・さらに羅臼産昆布と国産の厚削りを加えた、旨みがぎゅっとつまった濃厚な塩だれを使っています。

このように丹沢滋黒軍鶏のおいしさを最大限に引き出したスープは端整な淡麗スープで、一口レンゲを運ぶと滋味のあふれる地鶏出汁とそれを取り巻く返しの複雑な旨みエキスの味わいが口の中に押し寄せます。



3.鶏オンリーラーメン

このようにしてできた最高のスープにはつるつる、もちもち食感の小麦の香りが立つ「全粒粉麺」を採用し、唯一無二のラーメンを演出いたします。



上にあるチャーシューは真空低温調理された、丹沢滋黒軍鶏の鶏チャーシューとスモークをした丹沢滋黒軍鶏の鶏チャーシューの2種、自社の「ふくたま家の味玉」、「自家製メンマ」をのせて最高のハーモニーの「丹沢滋黒軍鶏 じぐろラーメン」が完成されるのです。



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

Café WILD CHICKENとは？

2021年5月12日より「丹沢滋黒軍鶏 炙りぢからシリーズ／旨みぢからシリーズ」をECサイトでの販売がスタートいたしました。

今後は、今回紹介したカフェでしか体験できない「丹沢滋黒軍鶏 じぐろラーメン」の感動をお家でも再現できる「じぐろラーメンセット」が販売予定です。今後も丹沢滋黒軍鶏の旨みを最大限に生かした商品づくりを行っていきます。

丹沢滋黒軍鶏「じぐろ塩ラーメン」が食べられるお店「Café WILD CHICKEN」

【製品概要】

丹沢滋黒軍鶏 じぐろ塩ラーメン 価格：1,150円（税込）



Café WILDCHICKEN 外観

「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)