

0.01%*の希少地鶏「天草大王」丸鶏ローストチキン クリスマスレシピで限定発売！

※（社）熊本県畜産協会調べ（推定値）



熊本県上天草市最大のお土産店「藍のあまくさ村」及び、雲仙天草国立公園に面したリゾート複合施設「リゾラテラス天草」事業を行う藍の村観光株式会社（本社：熊本県上天草市、代表取締役 藤川護章）は、2021年11月16日（火）より、幻の地鶏と言われ2000年に復活を果たした「天草大王」の丸鶏ローストチキンを限定発売いたします。

今回は2年目に突入したコロナ禍におけるホリデーシーズンを、大切な方とスペシャルに過ごしていただきたいという想いを込めて、有機無農薬栽培を手掛ける自社農園「リゾラファーム」のハーブや、天草の天然塩を贅沢に使用した特別レシピで焼き上げ、ご自宅へ、また大切な方へのご贈答としてお届けいたします。

■幻の希少地鶏「天草大王」について

江戸から明治時代にかけて「肥後5鶏」の一つとして作出された、世界的にも稀有な大型の肉用鶏「天草大王」は、昭和初期に一度絶滅しています。

「天草大王」はその大きさだけでなく、その肉質の柔らかさ、骨まで捨てる所のない滋味深い旨みを持つことでも定評がある鶏でした。その後2000年に、熊本県農業研究センターが、「天草大王」を復活させることに成功。

現在では特別な認可を受けた生産者のみが、決められた生育ルールに則り飼育されたものだけが出荷となるため、希少な国内有数のブランド地鶏として、高い評価を受けています。



指定生産者 姫コッコ倶楽部

■今回使用する「天草大王」について

今回の「天草大王」丸鶏ローストチキンは、熊本県上天草市姫戸にそびえる白嶽山の麓、八代海を見渡す風光明媚な土地で、「天草大王」の復刻まもない頃からその飼育に携わっている「姫ココロ倶楽部」さんの雄鶏を厳選して使用しています。



① 天草白嶽山の天然水

天草姫戸にそびえ立つ白嶽山。世界最大級のドルメン巨石群でも有名なこの山の麓、八代海を一望できる鶏舎で育てられているこの「天草大王」は、豊かに湧き出るミネラルたっぷりの天然水で育てられます。

② 安心安全天然飼料

特定JAS規格の認定地鶏である「天草大王」はその飼育に際して厳格なルールの元に管理されています。飼育面積、期間、環境はもちろん、その飼料も安心安全、土地の特色を活かした飼料を与え、健康にすくすくと育てられます。

③ 生育期間が120-150日

ゆっくりと無理なく育った天草大王のお肉は、ドリップが出にくいいため臭みが無く、生でも楽しめる数少ない地鶏としても有名。ムネ肉、もも肉共に、ふっくら柔らかかでジビエのような滋味深い風味が特徴。厚みのある皮もジューシで、ロースト以外にもさまざまな料理に存在感を与えます。

※一般的なブロイラーは約50日での出荷

④ HACCP（ハサップ）、ハラール認証取得済

今回お届けする「天草大王」は、その加工工程をHACCP認証取得工場加工。高いレベルでの安心安全を追求しています。またイスラム教の戒律に則り製造するハラールの認証も取得するなど、多様性の時代に合わせより多くの方に楽しんでいただけるよう努めています。



指定生産者 姫ココロ倶楽部
代表 山口博子さん

■クリスマス限定レシピについて

今回お届けするのは食べ応えのある「雄」の天草大王。

天草のオーガニックハーブを中心に、天然塩をたっぷり使い、更には主にフレンチの豚肉加工品・シャルキュトリを作る際に使われる手法「ソミュール液」に一日漬け込むことで、驚くほど柔らかく外はカリッと、中はしっとりホロホロに仕上がります。ひとつひとつ心をこめて、オーブンで焼き上げてすぐに真空パック。冷凍状態でお届けするので、ご自宅ではレンジか湯煎ですぐに美味しくいただけます。



■2021年のホリデーシーズンに向けて

昨年来のコロナ禍以降、私たちは大切な家族、職場の仲間、友人などとの交歓の機会は大きくアップデートせざるを得ない状況となっています。

そんな中であって、「少しでも特別な時間を過ごしていただきたい」という想いから、今回の企画は立ち上がりました。共に過ごす人たちと共に、また同時に、遠く離れて暮らす大切な方々への贈答用にもお応えするべく、今回贈答用のお客様には「オリジナルメッセージ」をご注文欄に承ります。

ご記入いただいたお客様のメッセージは、当社スタッフが代筆させていただき、オリジナルのメッセージカードを添えてお届けさせていただきます。



イメージ

■天草大王 丸鶏ローストチキン

天草大王 丸鶏ローストチキン スペシャルセット

<約3.5キロ 5-8名様分>

- ・丸鶏ローストチキン
- ・オリジナルバジルソース（有機無農薬栽培バジル使用）
- ・天草灘の海の塩

<価格>

16,000円（税込、送料込み）

※クール便でのお届けとなります。

キャンペーンページ

<https://amakusa.online/amakusadaiou/>

<予約受付開始>

2021年11月16日（火）－12月15日（水）まで

※限定数に達した場合は、期日を待たず予約受付終了となります。

<お届け予定日>

2021年12月20日（月）－12月25日（土）の間

※予約時にご指定日を承ります。

<おすすめの食べ方>

冷凍でのお届けとなりますので、真空パックのままお召し上がりの前日に冷蔵庫で解凍していただき、そのまま湯煎もしくは電子レンジで加熱してください。

※お手持ちのレンジで15分ほど加熱頂くと美味しくお召し上がりいただけます。*600Wの目安

※湯煎の場合は沸騰後15－20分温めてください。

※切り分けてトースターで皮がカリッとするまで焼いてもOKです。



・オリジナルバジルソース（有機無農薬栽培バジル使用）

プレス関係者さまのお問合せ先

藍の村観光株式会社 リゾラテラス天草

〒861-6102 熊本県上天草市松島町合津北前島6215-16

TEL 0969-56-3450 FAX 0969-56-3455

kikaku@lisolaterrace.com

担当：直江・桑田