

# 湖国が育んだこだわりの味

# 【近江鶏】

株式会社シガポーターリー

“真心こめて育てた鶏(農場)を卓越した技術で処理を行う(加工場)  
「生産から処理までの一貫体制」となっています。”

## -----こだわり1-----

**抗生物質には頼らず  
「安全」・「安心」を第一に!**

当社は創業以来、お客様に「安全・安心な鶏肉」をご提供するために飼料にこだわっています。薬(抗生物質)には頼らず大自然の中愛情たっぷりに鶏を育てています。

## -----こだわり2-----

**高タンパクで  
低カロリーな鶏肉**

飼料は「指定配合飼料」を給与し、一般ブロイラー(肉用鶏)と比較してカロリーを抑え、低カロリーで高タンパクのヘルシーな鶏肉に仕上がっています。あわせて当社では飼料に大麦を与えていますが、脂肪分が減少し肉はあっさり、後味すっきり、女性やお子様、お年寄りにも食べやすい商品となっています。

### 《正肉成分・分析比較表(100gあたり)》

| むね肉(100g当り) |    |         |           |
|-------------|----|---------|-----------|
| 成分          | 品種 | 近江鶏     | 一般的な鶏肉(※) |
| エネルギー       |    | 134 kal | 244 kal   |
| タンパク質       |    | 25.2 g  | 19.5 g    |
| 脂質          |    | 3.6 g   | 17.2 g    |
| 炭水化物        |    | 0.1 g   | 0 g       |
| ナトリウム       |    | 18 mg   | 31 mg     |
| 食塩相当量       |    | 0.05 g  | 0.1 g     |
| 水分          |    | 70.1 g  | 62.6 g    |
| 灰分          |    | 1.0 g   | 0.7 g     |

※文部科学省 食品成分データベース参照

| もも肉(100g当り) |    |         |           |
|-------------|----|---------|-----------|
| 成分          | 品種 | 近江鶏     | 一般的な鶏肉(※) |
| エネルギー       |    | 188 kal | 253 kal   |
| タンパク質       |    | 20.8 g  | 17.3 g    |
| 脂質          |    | 11.6 g  | 19.1 g    |
| 炭水化物        |    | 0.1 g   | 0 g       |
| ナトリウム       |    | 29 mg   | 42 mg     |
| 食塩相当量       |    | 0.07 g  | 0.1 g     |
| 水分          |    | 66.8 g  | 62.9 g    |
| 灰分          |    | 0.7 g   | 0.7 g     |

※文部科学省 食品成分データベース参照

## -----こだわり3-----

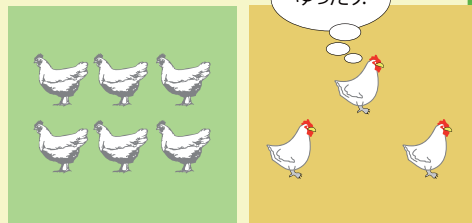
**生き物(鶏)の目線で考え  
そして何よりも真心込めた飼育を!**

鶏を育てる私たちは、常に鶏の目線にたち、①快適な環境を整え、②澄み切った空気のもと、③思う存分運動し、④しっかり食を摂り成長する。これらの条件を満たしてあげることが大切だと考えています。雛が農場に導入される日には、温度や湿度、餌の食具合などを詳しく観察し、24時間体制で見守ります。そんな真心こめて育てた鶏は元気で健康な鶏へと成長します。



一般ブロイラー(肉用鶏)と比べて、近江鶏は55日で飼育日令を長くし飼料は低カロリーでじっくり時間をかけて育てます。鶏舎内では鶏の数を詰め込み過ぎず、十分に運動が出来るスペースを確保(※ゆったり飼育)し育てることにより肉質や菌ごたえに加え鶏本来の旨味を引き出すことが出来ます。

### ▼坪羽数(ゆったり飼育)



一般ブロイラー  
60~70羽

近江鶏  
30~45羽



農場で大切に育てられた鶏は加工場に運ばれます。

## 生産から処理までの 「一貫体制」!!

熟練スタッフのもと1羽ずつ丁寧に解体・処理されます。加工場は食鳥処理に関する規則や食鳥検査に関する法律に基づき、又2年後のHACCP(S-HACCP「セーフフードしが」)の義務化に向けて衛生管理の強化を進めています。

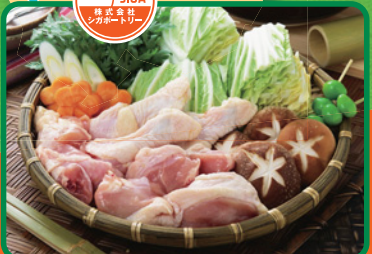
時代の流れで機械化による処理方法が主流となっていますが、当社では熟練の技による手作業で部位ごとに取り分け、無駄なく綺麗な商品作りを心掛けています。



## 農場から加工場へ、そしてお客様のもとへ



生き物から頂いた「命」を大切に、そしてその命を「つなぐ」架け橋として皆様に安全で良質な鶏肉をお届けします。



| 品名     | おうみどり                       |
|--------|-----------------------------|
| 鶏種     | チャンキー種                      |
| 飼料     | 指定配合飼料<br>抗生物質は添加なし<br>大麦添加 |
| 平均出荷日令 | 55日                         |
| 出荷体重   | 3.1 kg ~ 3.2 kg             |
| 飼育方法   | 平飼い 開放鶏舎                    |
| 飼育農場   | 滋賀県日野町 日野農場<br>滋賀県甲賀市 甲南農場  |
| 処理場    | 滋賀県甲賀市                      |

琵琶湖



~ 命を大切に、そして命をつなぐ ~

株式会社シガポーターリー

<http://www.shiga-portly.com>

〒528-0046  
滋賀県甲賀市水口町三大寺1277  
TEL : 0748-62-1948