

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

これぞ宮崎の誇り！「みやざき地頭鶏 地鶏炭火焼」

権代ファーム



ふるさと納税の返礼品としても人気があり、力を入れています。

炭火の良い香り。コリッとした歯ごたえのあとに溢れ出るジューシーなうまみに、ひとくちで虜になります。

「広々とした農場で、のびのびと育てています」と話してくれたのは、権代ファーム・代表の河野良人さん。さまざまな条件をクリアし、地頭鶏事業協同組合の検査に合格した農場だけが『みやざき地頭鶏』を飼育することができます。

「こだわりは、ストレスを与えないことです」と河野さん。その特長はヒナ小屋にあります。ヒナは専用の小屋で育てられ、1カ月程で大きな鶏舎に移されるのが一般的ですが、移動の際に手づかむことでストレスを与えてしまいます。

しかし、権代ファームでは、大きな鶏舎の中に組み立て式のヒナ小屋をつくり、ヒナが大きくなったらその小屋を取り外します。出荷するまで同じ環境でストレスなく成長できるように、元氣な『みやざき地頭鶏』になります。現在では東京や大阪への出荷を中心に、ふるさと納税や農家民宿『CAMP権代』で炭火焼きを提供しています。

広大な自然の中で育ったこだわりの『みやざき地頭鶏』を食べてみませんか？