

# ふじのくに ブランド



## 太陽チキン

国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は、鶏肉本来のおいしさが味わえると評判の「太陽チキン」を紹介する。



飼育期間が長い  
ため、たっぷり  
とした量感と凝縮  
された旨味とを  
感じる。



今年5月から販売を始めた  
「無添加シリーズ」。中でもレ  
ハースモークは予想を大きく  
超える売れ行き。

2016年、日本最大のコン  
テストである食肉産業展  
で最優秀賞に輝いた。

一口で味の違いが実感できるモモ肉の塩焼き。部位や調理法を選ばないことも人気の理由。

濃い旨み、ジューシーな食感、上品な香り。「太陽チキン」には、一口ほおばるだけで直感できる、格別な風味がある。全国の銘柄鶏で競う食味コンテストで最優秀賞に輝いたという事実にも納得だ。

「太陽チキン」は、東富士農産(株)が独自に開発した乳酸菌発

酵混合飼料「ピービオ」を使用しながら、通常の1.5倍の飼育期間をかけて育てられる。ニワトリの腸内環境とともに鶏舎の環境にも配慮した生産方法は、安心安全で、健やかな食味を生む。同社代表の石田史さんも「味は濃くてもクセがない」と胸を張る。

おすすめは、シンプルなモモ

肉の塩焼き。ムネ肉を唐揚げにしてもパサつきがなく、ジューシーに仕上がる。スモークハム等の加工品も大人気だ。

\*\*\* お問い合わせ \*\*\*

東富士農産株式会社  
<http://www.p-bio.co.jp>  
☎0550-89-3144

※電話による地方発送に対応します。

  
読者の声  
第37号  
アンケート  
より

県内の美しい地域の紹介を毎回楽しみにしています。  
静岡県を自慢する時の参考にしています。 御殿場市 K.Kさん

静岡移住支援についての活動や実績など、  
暮らしの情報を知りたいです。 神奈川県 Y.Mさん

ラグビーワールドカップを間近に控え、  
大会への期待感を高める内容の記事でした。 浜松市 M.Nさん

今回の知事対談は、広い知見での両国の  
リスペクトにつながるお話でした。 東京都 M.Tさん