

福岡県 ウェブ物産展

- 県では、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けた事業者を支援するため、県産品を特別価格で販売する「福岡県ウェブ物産展」を開催しています。
- このコーナーでは、「福岡県ウェブ物産展」で購入できるおすすめ商品を紹介します。

【おすすめ商品】
**はかた
一番どり**

福岡県が誇るブランド鶏

はかた一番どりは、在来種「さざなみ」と「ホワイトプリマスロック」の交配により、平成11年に県が独自に開発したブランド鶏です。

飼育日数が平均60日と一般的なブロイラー（若鶏）と比べ約10日間長く、丁寧に育てており、きめ細かくさっくりとした歯応えと、うま味成分のイノシン酸を豊富に含む優れた食味が高く評価されています。

しかし、令和2年は新型コロナウイルスの影響で飲食店での消費が減り、売り上げが落ち込みました。



安全・安心のおいしさをお届けします！
温度管理に気を配り、安定した供給を行う養鶏農家の本田博幸さん(右)と久留米孵卵場の古賀宣彦さん(左)



※写真内の手羽元、鶏がらは含まれません

▲はかた一番どり
人気のお肉4種福袋
(精肉セット)3.5kg
4700円(税込・送料込)
↓クーポン利用で
3290円(税込・送料込)

うま味が凝縮!「水炊き」がおすすめ

「福岡県ウェブ物産展」では、はかた一番どりの精肉セット3.5kgを販売しています。新鮮なもも・むね・ささみ・手羽先の人気部位4種類が冷凍の状態が届き、水炊きやから揚げ、サラダの具や塩焼きなど部位ごとに異なるおいしさが味わえます。

はかた一番どりは、7軒の農場でひよこから手塩にかけて育てられており、飼育から処理加工まで全て県内の指定施設で行われています。

「穀物類にビタミンが豊富な八女茶を加えた飼料を与え、鶏の肉質をじっくりと高めていきます」と古賀さん。

冬本番を迎える季節、福岡生まれの「はかた一番どり」をぜひ食卓で味わってみませんか。



八女茶をブレンドした飼料で育つ「はかた一番どり」

おいしい水炊きを作るコツ

冷凍で届いた鶏肉は冷蔵庫で約24時間かけて自然解凍しましょう。鶏肉は火をつける前に入れます。炊き上がるころには鶏肉のうま味がスープに染み出します。



おいしい農林水産物がお得!

JAタウン

博多うまかショップ内

博多和牛、果物など県産農林水産物を特別価格で購入できます。

☎JA全農ふくれん

☎092-762-4720



※目標売上を達成すると終了します



「はかた一番どり」の購入はこちら!

楽天市場内

クーポン利用で最大3割引! 第7弾キャンペーン開催期間 令和3年1月5日(火)~2月1日(月)

☎公益社団法人福岡県物産振興会

☎092-651-7288 ファクス092-631-3674

