

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

山梨県甲府市

【食材名】

甲州地どり

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

雄は山梨県畜産試験場で改良したシャモを、雌は国が改良した白色ロックを交配して生み出される一代限りの地どり、通常の国産若鶏では50日の飼育日数を、120日かけてじっくり育てています。広い放飼場でストレスなく健康に育てられた甲州地どりは、繊維が細かく肉がよく締まり、コクがある味わいです。

農事組合法人甲州地どり生産組合
代表理事 加藤 健

正肉・たまごの直売とオンラインショップでの販売、甲州地どりを使った軽食の提供など

旬・・・通年

値段・・・むね 1kgあたり2,100円

もも 1kgあたり2,800円

ささみ 1kgあたり2,400円

調理方法・おすすめの食べ方等

甲州地どりのもも肉と卵の両方を使った「親子丼」

創味だしまろ酢を使った甲州地どりの照り焼き

鉄板焼き、ラーメンのトッピング

お問い合わせ先：甲州地どり市場
〒400-0856 山梨県甲府市伊勢2丁目10-2
Tel055-222-0032

【備考】