

120日かけて育てた肉質は、うま味に優れ、歯ごたえがあり やみつきになる美味しさ

ホロホロ鳥

○特 徴：

アフリカ西部が原産地。

肉質は赤みが濃くしまっており、独特の風味があります。キジ肉に匹敵するくらい美味しいため、フランス料理やイタリア料理の高級食材として重宝されています。



○食べ方：

すき焼き、寄せ鍋等の鍋物・どんぶりもの・天ぷら等、和洋中華を選ばず料理の素材として使われています。



○来 歴：

昭和57年に日高川町で本格的飼育が始まり、県内では唯一、関西圏でも希少の産地となっています。

○ 旬 ：通年

○産 地：日高川町

○生産量：約1.7t（H24年度、日高川町）

○問い合わせ先：SanPin中津（0738-54-0541）

○出荷期間：通年

○販売単位：500g（むね肉、もも肉セット）

○備考：解体処理後、真空パックして急速冷凍することで、肉が新鮮な状態で保存されています。