

紀州うめどり



2008食肉産業展 地鶏・銘柄鶏食味コンテスト 最優秀賞受賞!

◎特徴

和歌山名産の梅干を漬ける際にできる梅酢を脱塩濃縮したものを飼料に混ぜて育てられた鶏。

梅酢の効果で健康・元気に育った鶏は歯ごたえがありジューシーで、鶏肉特有の臭みが少ない。

◎来歴

和歌山県との共同開発により誕生。

2008食肉産業展 地鶏・銘柄鶏食味コンテストでは最優秀賞を受賞した。

◎出荷 周年

◎産地 有田川町

◎生産量 年間約250t (25万羽)



うめどりの竜田揚げ



うめどりの焼き鳥

↓ 食べ方!

唐揚げ、竜田揚げ、焼き鳥、親子どんぶりなど鶏料理全般で利用できる。

オススメ調理法：唐揚げ、竜田揚げ、焼き鳥など

○販売場所：県内各地のスーパー、精肉店

※県内約60店舗で様々なジャンルの料理が提供されている。

○生産農場：有田養鶏農業協同組合（有田川町）

○出荷期間：周年