

# 経営理念

## 私たちは安心・安全を第一義として お客様の食と健康に貢献します

### ■ 事業目標

地鶏の生産・加工・販売を経営の柱として、地域の人々に貢献する  
環境優良企業を目指します

### ■ 事業姿勢

あくまでもお客様第一主義を貫き、安全で安心な良質な商品・  
サービスを提供します

### ■ 経営姿勢

お客様、組合員、地域社会、取引先、社員等全ての利害関係者を  
尊重し、簡明・迅速な意志決定と公正で透明性の高い経営を行う  
と共に、組合員への適正な利潤の還元と永続的な企業価値の増大  
を図ります

### ■ 社会的役割

良き企業市民として責任を自覚し、社会との調和をはかり、その  
発展に貢献します

### ■ 企業風土

一人ひとりが、自らを高め、創造的で自由闊達な、活力ある集団を  
目指します



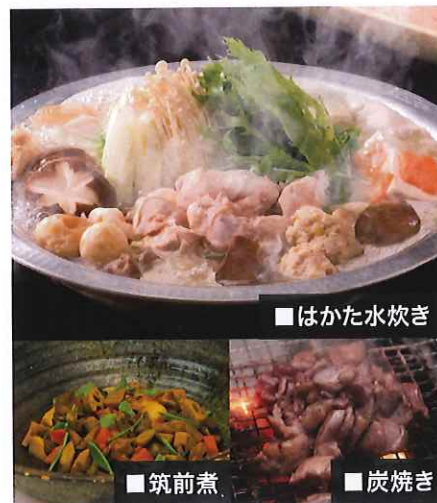
# はかた地どり

## はかた地どりの由来

福岡は昔ながらの食文化が受け継がれた地域であり、郷土料理として「はかた水炊き」や「がめ煮（筑前煮）」など鶏肉を使った料理があります。

郷土料理に適したコクと旨味を兼ね備えた鶏肉を作りたいという思いから、福岡県農業総合試験場で昭和62年に「はかた地どり」は開発されました。

また、平成22年9月より福岡県農業総合試験場で従来のシャモにサザナミを掛け合せ、2つの在来種の優れた食味を活かし、新「はかた地どり」が開発されました。



■はかた水炊き

■筑前煮

■炭焼き

軍鶏

サザナミ

白色プリマスロック

はかた地どり

## はかた地どりの交配

国内の在来種（昔からいる地鶏）の中で、最も美味だといわれている軍鶏（しゃも）と、旨味成分であるイノシン酸を多分に含むサザナミを祖父母に持ち、これに肉づきのよい白色プリマスロックを掛け合せたものが「はかた地どり」です。

## はかた地どりの味

「はかた地どり」は、カツオ節にも多く含まれる旨味成分であるイノシン酸がブロイラーの約4割多く、噛むほどに増す「うま味」、肉質がきめ細やかでサクツとした歯切れのよさが自慢です。



■はかた地どり

※旨味成分等の数値は平成23年度 福岡県農業総合試験場 調べ

# 地鶏とは

## 地鶏の定義

いわゆる「地鶏」とは、以下の条件を網羅する鶏の総称を指します。

鶏の品種	日本在来種の純系、または在来種の血液率が50%以上のもの
飼育期間	80日以上
飼育方法	28日令以上は平飼い飼育していること
飼育密度	28日令以降は1㎡当たり10羽以下で飼育すること

## 日本在来種とは

明治時代までに国内で成立、定着したものが「日本在来種」とされています。

**軍鶏** (しゃも)

黄斑プリマスロック (サザナミ)

コーチン

矮鶏 (ちゃぼ)

尾長鳥

対馬地鶏

薩摩地鶏

ロードアイランドレッド

比内鶏

烏骨鶏 (うこっけい)

など38品種



■軍鶏



■サザナミ

※地鶏に関する特定JAS規格は平成11年7月に施行(日本農林規格)