

あたらしい
かごしまの
黒

黒さつま鶏

かごしまの伝統から生まれた



島津斉彬が愛した「薩摩鶏」がルーツ
受け継がれる薩摩の味

「黒さつま鶏」は、江戸時代より古くから観賞用、闘鶏用として主に鹿児島県内で飼育されてきた、天然記念物「薩摩鶏」と明治以前、国内に伝わった在来種、「横斑プリマスロック」をかけ合わせて作られた新しい地鶏です。水分が少なく締まりがあり、繊維質が細かい黒さつま鶏の肉は、弾力があるなかでも柔らかい食感が特徴。アミノ酸などの旨み成分を多く含み、地鶏肉のなかでも脂肪が多くジューシーさがあり、鶏刺し、焼き、唐揚げ、煮物など幅広い料理においしくいただけます。

「かごしま黒豚」、「鹿児島黒牛」にならぶ、あたらしいかごしまの黒、「黒さつま鶏」の誕生です。

お問い合わせ

鹿児島県地鶏振興協議会事務局

鹿児島県農政部畜産課中小家畜係 鹿児島市鴨池新町10-1 TEL.099-286-3226