



やっぱり旨い!
炭火が焼鳥!



下の段
創業25年 二代目
川越由紀夫さん
創業6年 初代
井上博幸さん
創業26年 初代
村岡禪智さん

届いた鶏肉は、全て手作業で丁寧に串打ち。そして、炭火でじっくり焼き上げます。当店では、昔ながらの純粹な備長炭を使用。1000°C以上の炭火で焼き上げることにより、肉質はふっくらとし、旨味がぎゅっと閉じ込められるなどと言えない美味しさが生まれるのです。

霧島裂磧水を飲んで自然の中で育った霧島ハーブ鶏の肉は、歯ごたえがよく、ジューシーな旨味と甘いコクが詰まっています。適度な長期日数をかけ飼料にこだわり(薬を使わず)、自然に近い最良の環境で育つため、鶏独特の臭みが一切なく、現地では刺身で食べることが一番美味しい食べ方とされているほどなのです。

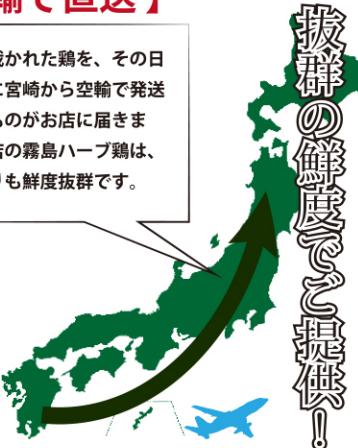
ハーブ 霧島鶏

宮崎県都城市から

【空輸で直送】

生産者さん

朝一に裁かれた鶏を、その日のうちに宮崎から空輸で発送されたものがお店に届きます。当店の霧島ハーブ鶏は、どこよりも鮮度抜群です。



鶏達が快適に過ごせる寝床を作ること、つまり衛生的な環境を作り上げ維持することが生産者さんにとって一番大事な仕事。それこそが、美味しいしさにつながります。長年の経験と日々の丁寧な仕事に支えられて、美味しい霧島ハーブ鶏が出来上がりました。



〈生産者談〉 松木直利さん

鶏は生きちゃうと、子供と一緒にみんな顔が違う。元気な子もおれば弱い子もおる。目をみればその子が何を欲しいと思っちゃうのかわかるようになる。良い環境を作つてあげることが仕事や、雛のうちは暖がり暖かくしてあげる。成長するにつれ自然に近い環境で良い空気を吸わせてあげる。いつも愛情もつて見ててあげんと元気に育たん。信念を持ってきっちり仕事をないと失礼。

丁寧に育つた鶏をみんなに美味しいといつてもらえることが誇りなのです。



霧島ハーブ鶏



南九州・霧島連峰の大自然の麓で長期日数をかけ生産者の愛情をたっぷり受けて丁寧に育てられた九州を代表する名鶏です! 肉付も良く環境・食事が良いので、通常2.5kg位で出荷されているどりさん達も4kg位まで元気に成長して出荷されています。(これ以上大きくなると味が良くなくなります)。

霧島ハーブ鶏



衛生的に管理された作業所で、ほんわかした作業人達が丁寧に作業をしています。

