

北海道生まれの地鶏を  
知っていますか？

“新得地鶏”

としても知られています



詳しくは  
裏表紙へ

# 北海地鶏

MARUGOTO GUIDE

## まるごとガイド

P1・2

お肉のこと  
加工品

P3・4

レシピ

P5・6

飲食店  
紹介

# お肉のこと

地鶏肉の特長とそれらを  
活かした加工品例をご紹介します



## 肉質

### 北海地鶏のおいしさ+α

- **歯ごたえ**は若どり（プロイラー）よりも強く、地鶏らしいしっかりとした食感が楽しめます。
- **うま味成分**であるイノシン酸を豊富に含んでいて、噛むほどに豊かなうま味が広がります。
- **イミダゾールジペプチド**と**タウリン**は、抗疲労効果などの保健機能が知られています※1。

※1 成分量の多さを示すものであり、摂取による効果を保証するものではありません。

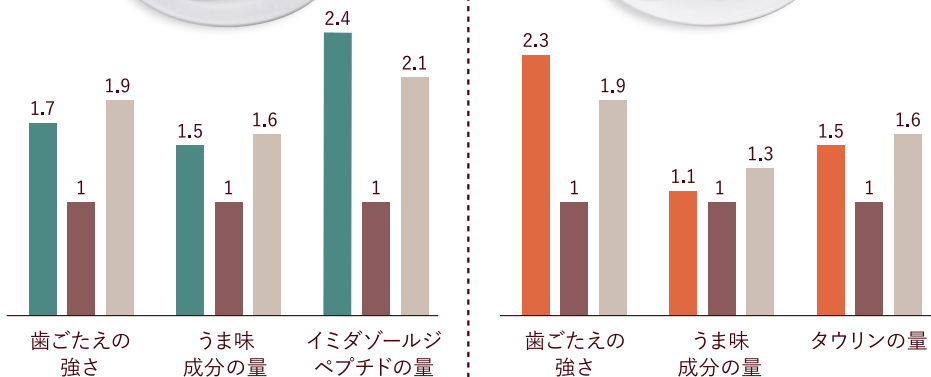
むね肉



もも肉



■ 北海地鶏  
■ 若どり  
■ 他府県産地鶏※2



【図の数値は、歯ごたえ、うま味、機能性に関連する分析値を、若どりを「1」とした比率で示しています】  
※2在来種血液割合と飼育日数が、北海地鶏と同程度の他府県産地鶏を比較しました。

## 加工品例

歯ごたえを活かして

### コンフィ

低温の煮込み料理「コンフィ」を北海地鶏で。長時間煮込んでも柔らかくなり過ぎず、持ち前の“歯ごたえのある食感”を活かせる加工品です。



〈製造工程の例〉



うま味を活かして

### とりめし

鶏肉を細かく刻み、シンプルな味付けでお米と一緒に炊き込む「とりめし」。北海地鶏の“噛めば噛むほど味わいの増すうま味”を活かせる加工品です。

■ 試作協力：なかむらえぶろん倶楽部

美唄市中村町で郷土料理「とりめし」を加工・販売する農家の女性グループ。普段は道内産の「親鶏」を使い、とりめしを作っています。

／ 私たちが作りました！



味付けや調理手順は、親鶏で作る時と同じ手順で行いました。北海地鶏は親鶏に比べ、皮などに含まれる油（脂質）が少ないようです。調理時、しっとりとした食感を出したい場合は、油や鶏油を足してみてください。

## 加工品開発の相談窓口

地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構  
産業技術環境研究本部

食品加工研究センター  
食品開発部 食品開発グループ

〒069-0836 江別市文京台緑町589-4  
☎ 011-387-4111 (代表)



HP



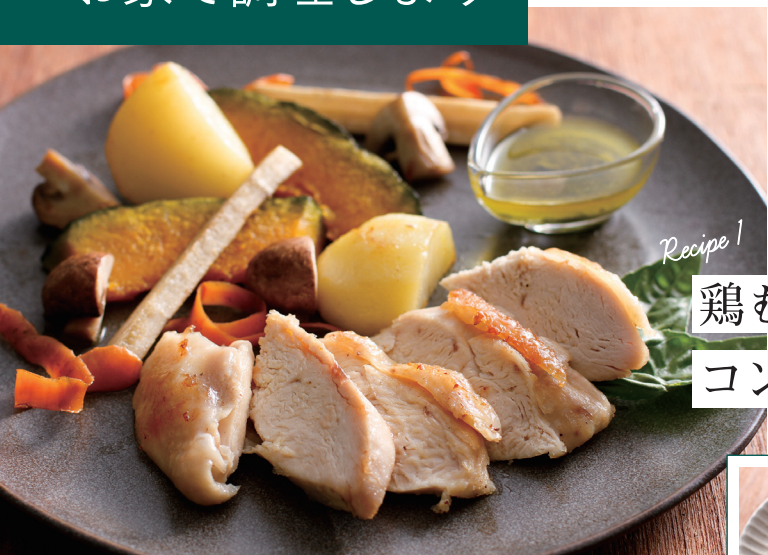
# 地鶏肉を お家で調理しよう

家庭で作れるレシピを  
プロに教えてもらいました

教えてくれたのは



ホテルポールスター札幌  
総料理長 藤田伸幸さん



Recipe 1

## 鶏むね肉の コンフィーグリル



材料(4~5人分)

- 鶏むね肉 ..... 約600g
- 塩 ..... 80~100g
- グラニュー糖 ..... 6g(大さじ1/2)
- ホワイトペッパー(ミヨネット) ... 7g(大さじ1と1/2)  
※ミヨネット=ホールを粗挽きにしたもの
- EXバージンオリーブオイル ... 50cc
- 旬の野菜(お好みで)
- ヴィネグレットソース
- ④のオリーブオイル ... 大さじ3と1/2
- お酢 ..... 大さじ1と1/2
- 塩 ..... ひとつまみ
- バジル ..... 少々

### memo

ヴィネグレットソースは、お酢を使った簡単なドレッシングのようなもの。今回は④で取っておいたオリーブオイルにお酢・塩・バジルを合わせて作りました。お好きなハーブを入れてもO。

作り方

- 塩、グラニュー糖、ホワイトペッパーで合わせ塩を作る。
- むね肉を①の合わせ塩で覆い、冷蔵庫で1時間程度置く。
- ②を水洗いして水気をしっかり除き、ジップロックにオリーブオイルと一緒に入れ、空気を抜く。鍋に多めの湯を沸騰させ、火を止めて袋ごと入れて30分置く(余熱で加熱する)。
- ジップロックから肉を取り出し、オリーブオイルを切り、グリルする。→ヴィネグレットソースを作るために、オリーブオイルは捨てずに取っておく。
- お好みの野菜を添え、ヴィネグレットソースをかける。



Recipe 2

## 鶏もも肉の つくね

材料(4~5人分)

- 鶏もも肉 ..... 約300g
- やげん軟骨 ..... 100g
- 長芋(すりおろしたもの) ..... 30g
- 薄口醤油 ..... 大さじ1/2
- みりん(煮切り) ..... 大さじ1
- 酒(煮切り) ..... 大さじ1
- 卵白 ..... Mサイズ1/4個
- 全卵 ..... Mサイズ1/4個
- 白ごま ..... 25g
- 玉ねぎ(炒めたもの) ..... 125g
- 卵の素(A)  
卵黄 ..... 1個  
酢 ..... 大さじ1  
サラダ油 ..... 100cc



作り方

- Aの材料をすべて混ぜ、卵の素を作る。  
→卵の素は、油分を追加して食感を滑らかにするために入れる。マヨネーズ大さじ1でも代用可能。
- みりん、酒は煮切りしておく。
- 鶏もも肉、ヤゲン軟骨をミンチする。  
→粗挽きにするとうま味が良い。包丁で叩か、フードプロセッサーでも。
- A以外の材料を粘りが出るまで混ぜ合わせる。  
→氷水を入れたボウルの上で、肉を冷やしながらかき混ぜると良い。
- 様子を見ながらAを少しずつ足していく。
- お好みで鍋、焼き上げの調理をする。



総料理長より  
ひとこと

北海地鶏は噛めば噛むほどに味が出て、最後までしっかり味がのこっている印象です。若どりなどで感じる独特の臭みがないので、調理しやすいでしょう。火を入れる時は、なるべく通しすぎないこと。皮はパリッと焦げ目をつけて焼いてみてください。※調理には地域ブランド【新得地鶏】を使用しました。

北海地鶏の地域ブランド【新得地鶏】が購入できるお店

- 十勝・新得フレッシュ地鶏事業協同組合 十勝・新得地鶏本舗(新得町1条北1 / ☎0156-69-5511)
- 上田精肉店(新得町1条南2-7 / ☎0156-64-5107)
- 株式会社ひらかわ(新得町本通南2-1 / ☎0156-64-5439)



# 地域ブランド【新得地鶏】を食べに行こう

いろいろな味わいで召し上がれ。

帯広市

表面パリッと、  
中はジューシーな仕上がり



炙り盛り合わせ 1,980円



表面を炙ることで脂を閉じ込め、中身はジューシーに。写真左は「レバー炙り焼き」。

帯広市

飽きのこない、  
すっきりとした鶏の味



特製鶏そば(塩) 1,100円



食材からスープの味調整に使う調味料まで、全てが店主自ら日本各地の生産者を回り、厳選したもの。

新得町

地鶏も地酒も。  
バラエティ豊かな品揃え



溶岩焼き 1,700円

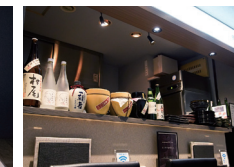
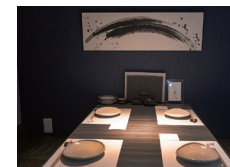


札幌市

旬の食材の滋味を生かした  
素材勝負の料理



もも肉の串・塩 528円、むね肉のたたき 1,188円



炭火焼き専門店・鶴炭が提供する新得地鶏の炙りは、中身は火を通し過ぎず、表面の皮をパリッと焼くのがポイント。社長の「おいしい鶏が食べたい」という思いがきっかけで生まれた看板メニューです。地鶏のしっかりとした歯応えと凝縮されたうま味が味わえます。



店主 早川さん

ラーメンを愛してやまない店主が作るのは、国産鶏のうま味がギュッとブレンドされた鶏そば。中でも「特製鶏そば」は、新得地鶏のむね肉とも肉、豚肩ロース肉の3種のチャーシューが贅沢にのった一杯。鶏白湯や新得地鶏の味玉など、季節限定メニューも見逃せません。



店主 伊藤さん

JR新得駅からほど近い、新得地鶏を使った豊富なメニューが並ぶ居酒屋。遠赤外線であつくと焼きあげる溶岩焼きをはじめ、むね身たたきや鶏皮ポン酢、メンチカツなど地鶏を色々な味わい方で楽しめます。ちなみに、地酒の品揃えの良さはお酒好きの店主のこだわり。



店主 岩本さん

新得地鶏の魅力は、「赤身の弾力と絶妙な脂身」と店主。串は脂を落とし過ぎずにうま味を閉じ込める焼き方で、1番人気のたたきは、ゴマ油ポン酢や山わさびと合わせていただきます。噛むほどに甘みが感じられる地鶏を「まずは食べてみて」。



料理長 鈴木さん



店主 鈴木さん

## 備長炭焼処 鶴炭

☎0155-67-7557 帯広市西2条南11-8-2  
🕒17:00~24:00  
📅日曜



Twitter

## 麺屋 伊とう

☎0155-66-6680 帯広市東5条南14-1-44  
🕒11:00~14:30, 17:30~20:00  
📅月曜、火曜



Instagram

## 新得地鶏本家 吉杯家

☎0156-67-7533 新得町本通北1-53-4  
🕒17:00~23:00  
📅日曜



Facebook

## 地鶏と地野菜の旬料理 御萩

☎011-211-6302 札幌市中央区南3条西2-7-1 ICC南3条ビル3階  
🕒17:00~21:00 📅日曜



HP

美味しいお店、  
まだあります！

帯広市

こんの(ラーメン) ☎0155-26-5005  
牛たん炭焼しらかば茶寮 ☎0155-38-5550  
(牛たん専門店)  
御食事処 古季庵(和食) ☎0155-29-3336

新得町

みなとや(そば) ☎0156-64-5745  
新得そばの館 ☎0156-64-5888  
そばレストラン玄穰(そば)  
そば処せきぐち(そば) ☎0156-64-5450  
ラーメンの寶龍 新得店(ラーメン) ☎0156-64-5634  
ラーメンロッキー 狩勝店(ラーメン) ☎0156-64-4569

札幌市

石松寿司(寿司) ☎0156-64-5328  
屈足平和園(焼肉) ☎0156-65-2139  
トムラウシ温泉 東大雪荘(宿泊施設) ☎0156-65-3021  
蕎麦心空(そば) ☎011-213-8118  
麵's菜ケ蔵(ラーメン) ☎011-785-2008  
Japanese Ramen Noodle Lab Q(ラーメン) ☎011-212-1518

滝上町

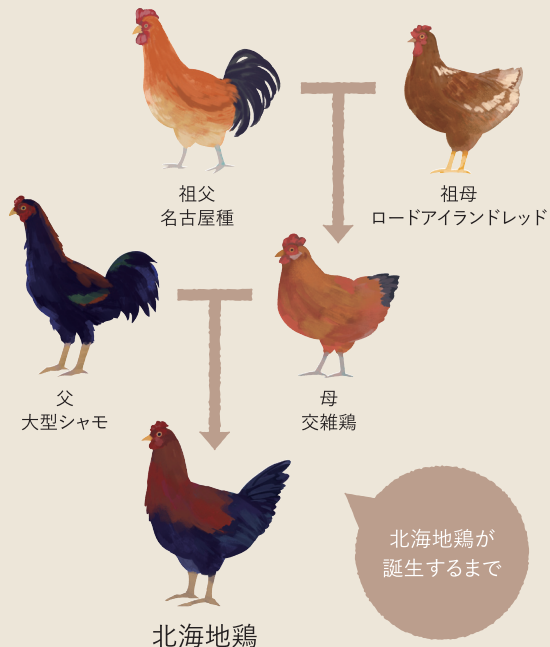
Q(焼き鳥) ☎011-212-1499  
一人焼き鳥 B(焼き鳥) ☎011-838-8858  
北〇 すずきの本店(居酒屋) ☎011-521-1400  
童話村たきのうえホテル浜谷(宿泊施設) ☎0158-29-3399  
※同町内別生産者による生産のため、「新得地鶏」ではありません。

※掲載データは、2021年9月取材時のものです



## 北海地鶏とは…?

- ・北海道立総合研究機構畜産試験場が独自に研究開発した、3種の在来種のいいとこどりの地鶏。在来種の血は100%です。
- ・地鶏特有の、しっかりとした歯ごたえと、噛むほどに豊かなうま味と後味が楽しめます。
- ・地域ブランド【新得地鶏】は、新得町特産のそばの殻を敷いた地面の上で、120日以上期間ゆっくり手間ひまをかけて育てています。
- ・【新得地鶏】以外にも、北海地鶏は道内各地で小規模生産者により大切に育てられています。



## 地鶏とは…?

国内で流通する食用鶏(※)の1種で、日本農林規格(JAS)で次のとおり定められています。

※食用鶏3種：若どり(ブロイラー)、銘柄鶏、地鶏のこと

### ひなの血統・出生

- ・ひなの誕生日、父鶏・母鶏の種名が分かっていること
- ・在来種(※)の血が半分以上入っていること

※在来種：明治時代までに国内に導入され、定着した38種類の鶏をさす

### 飼育方法

- ・期間：75日間以上  
一般的な若どり(約50日間)より長く、じっくりと
- ・飼い方：28日齢以降、平飼い  
自由に地面を歩き回れる環境で、のびのびと
- ・密度：28日齢以降、10羽/㎡以下  
若どり(16羽/㎡前後)より低く、健やかに

H27.8.21 改訂「地鶏肉の日本農林規格」より

### 問い合わせ先(地鶏の総合窓口)

地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構  
農業研究本部

畜産試験場 畜産研究部 中小家畜グループ  
〒081-0038 北海道上川郡新得町新得西5線39-1  
☎ 0156-64-0611  
✉ animal-agri@hro.or.jp



HP



制作/ソニー印刷(株)