



미야자키 지툯코 토종닭

미야자키가 자랑하는 최고급 명품닭

각 아이템에 어울리는 일본요리별 용도 제안

사육 기간이 길고 운동량도 많아 넓적다리 살이 발달하고, 살이 단단한 것이 특징입니다.

	닭꼬치	백숙	닭튀김	치킨난반	살은 닭	닭고기뭇밥	계란찜
가슴살	○	○	○	◎	◎	◎	◎
넓적다리살	◎	◎	◎	○	○	◎	◎
안심	◎		○		◎	○	◎
닭날개	◎	◎	◎				

[상품판매처]

[리플릿 작성]

미야자키 지툯코 토종닭 사업협동조합

(우) 880-0806 미야자키현 미야자키시 히로시마 1-13-10 축산회관 2층

TEL.0985-77-5566

FAX.0985-77-5567

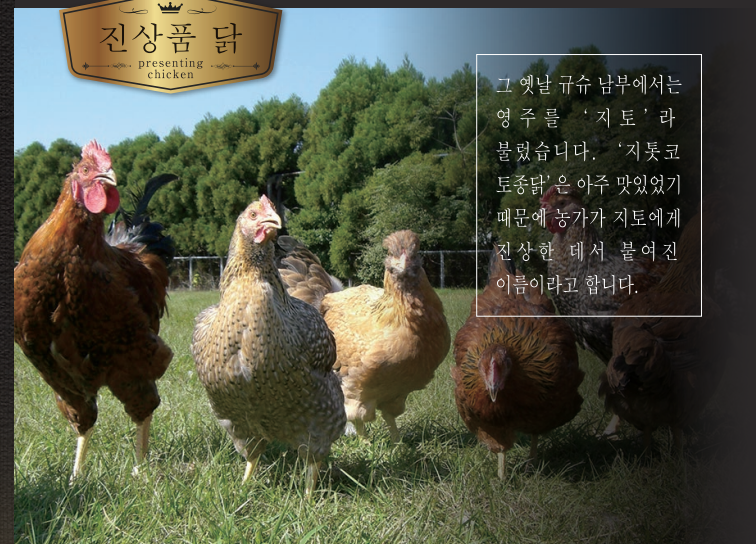


www.mjitokko.jp



기원

‘미야자키 지툯코 토종닭’은 일본의 천연기념물로 지정된 ‘지툯코 토종닭’을 미야자키현이 식용으로 개량한 닭입니다.



그 옛날 규슈 남부에서는 영주를 ‘지토’라 불렀습니다. ‘지툯코 토종닭’은 아주 맛있었기 때문에 농가가 지토에게 진상한 데서 붙여진 이름이라고 합니다.

미야자키현 축산시험장이 개발한 토종닭으로 특허청의 지역단체 상표(등록 제5315957호)로 등록되어 있습니다.

기능성 관여 성분

미야자키 지룻코 토종닭(가슴살)은
소비자청에 신고한 기능성 표시
식품입니다.



기능성 관여 성분 이미다졸 다이펩타이드란 무엇인가?

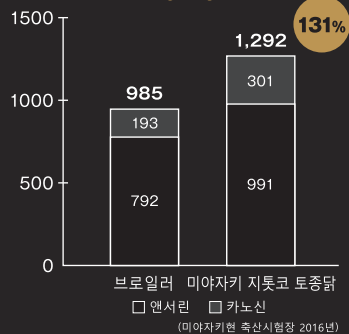
일상생활의 피로감이나 일상의 신체활동 정도의 운동으로
인한 일시적인 피로감을 줄여주는 기능이 있는 것으로
보고되었습니다.

효과적인 섭취량은 하루 400mg으로,

미야자키 지룻코 토종닭(가슴살) 40g으로 섭취할
수 있습니다.



가슴살의 이미다졸 다이펩타이드 함량
(mg/100g)



맛의 추구

한정된 사육자 및 사육 마릿수

미야자키 지룻코 토종닭은 조합이 인정한 농가에서만 생산할
수 있습니다. 조합은 농장의 넓이와 주위 환경을 확인하고
농장 인증을 실시하고 있습니다.

또한, 한 농가에 배포되는 병아리는
월 2,500마리가 상한입니다.
그만큼 수고와 시간을 들여 소중히
키우고 있습니다.



긴 사육 기간

닭은 오래 사육할수록 육질이 딱딱해지지만, 감칠맛은
강해진다고 알려져 있습니다.

미야자키 지룻코 토종닭은 토종닭의 조건보다 오랜 기간
사육함으로써 충분한 맛과 식감을 양립시키고 있습니다.

	특정 JAS 규격 (토종닭의 조건)	미야자키 지룻코 토종닭
사육 기간	75일 이상	수탉 120일 정도 암탉 150일 정도
사육 방법	28일령 이후 평사 사육으로 사육	평사 사육
사육 밀도	28일령 이후 10마리/m ² 이하	2마리/m ² 이하

동물보호

넓찍한 공간

1제곱 미터 당 2마리 이내라는
조건으로 사육 농장과 사육
마릿수가 정해져 있습니다.
양계장과 방사장을 자유롭게
왕래하며 햇빛과 자연의 바람을
가득 받아 건강하고 튼튼하게
자랍니다.



닭의 행동을 제한하지 않는 환경

닭이 스트레스 없이 건강하게
운동할 수 있는 환경을 조성하고
있습니다.

미야자키 지룻코 토종닭은 원할
때 먹이를 먹고, 물을 마시고,
돌아다니고, 쉴 수 있습니다.

