



万能の高品質肉用鶏「青森シャモロック」の生産販売と
地域の特性を生かした健康野菜・健康果実の栽培と生産

「青森シャモロック」とは

特産地鶏

特産地鶏
青森シャモロック

平成2年、青森県畜産試験場養鶏部によって、最高品質の肉用地鶏を目指し、研究・開発され誕生したのが「青森シャモロック」です。

肉のきめが細かく、濃厚な味わいをもつ青森県原産の横斑シャモが父親で、肉質に優れ、ダシがよく出る横斑プリマスロックが母親です。両品種の優れた肉質と旨味を併せ持っています。

青森県独自開発の特産地鶏

●父親「横斑シャモ」

青森県内で昔から飼養されているシャモをベースに改良を重ね作り上げた県独自のシャモ。もともとシャモは肉が美味しいと定評があるのですが、闘争心が強いと飼育しにくいという欠点がありました。そこで、横斑プリマスロックの血液を導入するという工夫により、旨味を残しながら闘争性を弱め丈夫で飼いやすくなりました。

●母親「速羽性横斑プリマスロック」

県畜産試験場が、横斑プリマスロックを改良して独自に作り出した鶏種。肉質に優れ、ダシがよく出るが、発育が遅く、抗病性に劣るという欠点がありました。そこで、白色プリマスロックと掛け合わせることで、肉質と抗病性に優れ、かつ発育も早い鶏種にしました。

父親	母親
横斑シャモ	速羽性横斑プリマスロック

交配

《青森シャモロック》

高品質肉用鶏

日本三大地鶏（比内地鶏・名古屋コーチン・薩摩地鶏）に匹敵する高級肉用鶏として開発された青森シャモロックは、その優れた肉質を評価され、ひな鳥は、青森県畜産試験場養鶏部から宮内庁御料牧場に継続的に出荷されています。



青森シャモロック肉の特徴

鶏肉の旨味成分の主体はたんぱく質の一種であるグルタミン酸とイノシン酸とされています。青森シャモロックは、他と比較しその含有量が多く味が濃厚でダシがよく出するため鍋料理等には最適です。また、肉そのものの味が良いので、焼いて食べると素材本来の美味しさが実感できます。肉にしまりがあり、味にこくがあるので、和・洋・中あらゆる調理法に対応できる、まさに「万能の鶏肉」です。

「青森シャモロック」旨味成分比較表

鶏の種類	グルタミン酸 (μg/g)	イノシン酸 (μg/g)
青森シャモロック	109.0	5.28
有名地鶏	79.4	5.17
一般の食肉用鶏	108.3	4.52

※参考資料:青森県畜産試験場養鶏部

青森シャモロック肉セット商品



- 正肉セット ●鍋用セット
- しゃぶしゃぶ用セット



各種加工品

- スモークスライス(ペッパー・プレーン)
- ウィンナー ●シャモロックスープ

その他の取扱い商品のご紹介

あすなる卵 健康卵 緑色卵



食卓を華やかにしてくれる鮮やかな緑色。通常の白色や茶色の卵と比べると、とにかく目を引く緑色の卵です。コクと甘みがあり、大きな卵黄と盛り上がる濃厚な卵白が特徴で、卵かけご飯にぴったり。楽しい食卓の演出と健康を考えた緑の卵です。

健康野菜にんにく



青森県のにんにくは国内生産の約8割を占め、大鰐振興でも扱う「福地ホワイト6片」は、寒冷地での生産に適し、大玉で実がよくしまり、雪のような白さと品質の良さが自慢です。疲労回復・滋養強壮・老化防止のほか極めて高い殺菌効果があることが証明されています。

取扱い商品に関するお問い合わせ・ご注文は…

農業生産法人 TEL 0172-47-9040 FAX 0172-48-2890

大鰐振興

■ホームページへのアクセスは…

大鰐振興

検索