

上州地鶏

「上州地鶏」は、群馬県畜産試験場が開発した、群馬オンリーワンの地鶏です！

こだわりたっぷりの上州地鶏と一緒に群馬を盛り上げましょう！

エサへのこだわり！群馬の地域資源(梅酢と桑葉粉末)を添加

【梅酢の粉末】
抗酸化成分を含む



酸化による品質低下が抑えられ、
鶏肉が優しい紅色になる！

保水性が高まり、
ジューシーな味わいに！

【桑の葉粉末】
余分な糖質を防ぐ効果
善玉菌を増やす効果



鶏が健康に育つ！

旨味のあるお肉になる！

ぷりぷりジューシー



一羽一羽、愛情を込めて育てているよ！

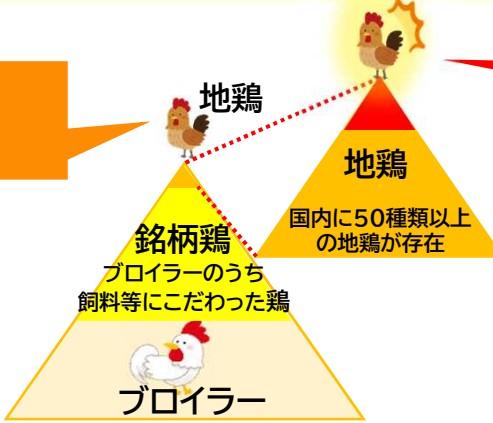


特色JAS認証を取得した超稀少な存在！

地鶏はわずか
0.5%!
(434万羽)

上州地鶏はここ！！
JAS認証を受けた地鶏はわずか9種類

残りの99.5%は
一般的な鶏肉



JASの要件	地 鶏	一般的な鶏肉
在来種の血の割合	50%以上	決まりなし (ほとんど海外由来)
飼育日数	75日以上	決まりなし (約50日)
飼育方法	平飼い	決まりなし
飼育密度	10羽/m ² 以下	決まりなし

肉用若鶏
8億1580万羽

※R3食鳥流通調査(農林水産省)より

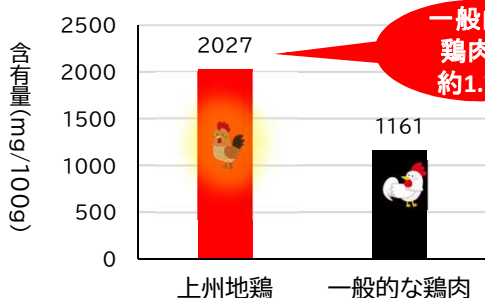


密もケージもNGです！

上州地鶏(ムネ肉)が機能性表示食品を取得！疲労感を軽減！

上州地鶏のムネ肉は、機能性関与成分であるイミダゾールジペプチドが豊富

ムネ肉100g中の
イミダゾールジペプチド含有量



一般的な
鶏肉の
約1.7倍

鳥の羽の付け根に
多く含まれているよ



だから飛び続け
られるんだよ



問合せ先: 群馬県地鶏生産普及促進協議会
(事務局: 群馬県畜産課 027-226-3106)