

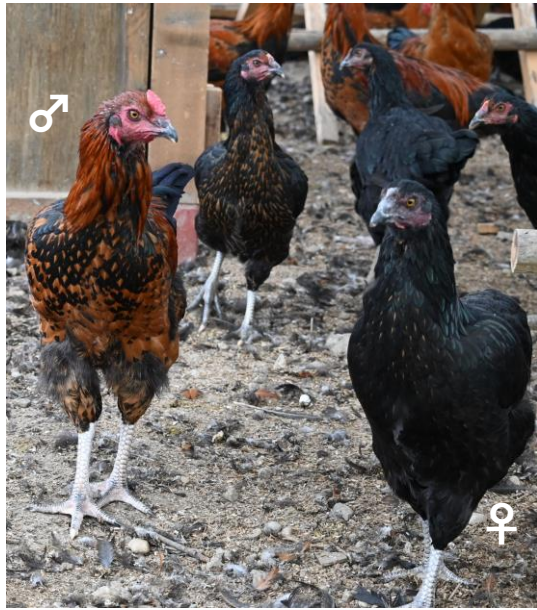


赤平火をどり

地鶏

味へのこだわり

広い平飼いスペースと、栄養価の高い飼料で大切に育てられました。味の決め手は「出荷の時期」雌雄の特徴を活かし出荷時期を厳密に管理しております。



品種

名古屋種と、大型の軍鶏を血統に「道立総合研究機構 畜産試験場」が開発した「北海地鶏Ⅲ」を独自飼育しています。

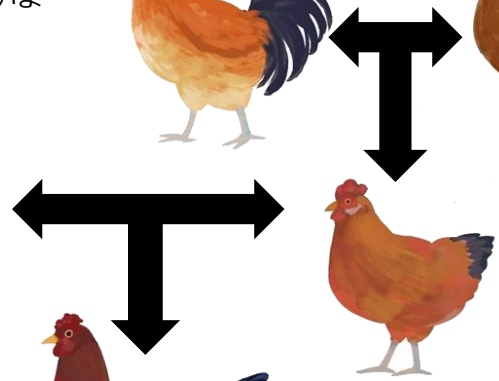


軍鶏 (大型) ♂



名古屋種♂

ロードアイランド
レッド♀



F1交雑種♀



北海地鶏Ⅲ
赤平火をどり

商品規格

商品名	赤平火をどり (地鶏)
品種	北海地鶏Ⅲ
原産地	北海道産 (赤平市)
飼育期間	オス100日~130日 (出荷によって変動します。) メス100日~130日 (出荷によって変動します。)
屠鳥処理	株式会社アイマトン 食鳥処理場
パッキング	株式会社アイマトン 滝川工場
数量規格	オス3.0~4.0kg メス2.0~3.0kg
保存温度	チルド：5℃以下の冷蔵保存
賞味期限	チルド：製造から9日
生産季節	通年

