



鳥取地どりピヨと鳥取県東部特産品を組み合わせた新商品 「因州鹿野地鶏の鳥取の恵み仕立てセット」

自然豊かな鳥取市は、鳥取和牛や鳥取地どりピヨなど優れた畜産品の宝庫です。
また、鳥取県東部地域(因幡・因州)は、肥沃な土壌と清流水とともに、長年受け継がれてきた栽培技術により農産物で高い評価を受けています。
今回、その中で鳥取地どりピヨ(商品名:因州鹿野地鶏)と鳥取県東部の農産物を組み合わせ、味わい豊かな新商品を開発することができました。

新商品	
<ul style="list-style-type: none"> ・因州鹿野地鶏(鳥取地どりピヨ)に地元産の原料をアレンジした照焼チキン4種(生姜・いちご・西京焼・柚子胡椒) ・因州鹿野地鶏(鳥取地どりピヨ)の焼き鳥串(12本) <p>上記の商品をアソートしたギフト商品として「因州鹿野地鶏と鳥取の恵みセット」をお届けします。</p>	

鳥取地どりピヨ(因州鹿野地鶏)	
<p>鳥取市鹿野町で、飼育・肉処理・出荷を一貫生産で行い、最高な肉質になるよう地元飼料米などを与えて丁寧に育てた鳥取地どりピヨ(因州鹿野地鶏)は、地鶏特有のしっかりとした噛みごたえと、引き締まった肉質に定評があります。肉に臭みがなく、焼いたり蒸したりとシンプルな調理方法で強い旨味を実感していただけます。</p>	

+

生姜(鳥取市・白兔生姜)		温泉いちご(鳥取市・とっておき)	
<p>因幡地域の寒暖差の激しい土地で栽培された、歴史ある「白兔生姜®」。雑味なく、爽やかな風味が特徴です。</p>		<p>上品な甘さと適度な酸味が特徴の「とっておき」。鹿野の温泉熱を利用して栽培された温泉いちごです。</p>	
白味噌(若桜町)		柚子胡椒(若桜町)	
<p>無添加、非加熱処理の白みそ。農薬不使用のお米と大豆を使っています。糶をふんだんに使った短期熟成の甘口みそです。</p>		<p>若桜町産の唐辛子とゆずを使用したシンプルなおいしさ。アクセントが効いた味わいです。</p>	

照焼チキン調理方法	お問合せ
<ul style="list-style-type: none"> ●電子レンジの場合 袋を開封せず、蒸気口を上にして皿にのせ、電子レンジで温めてください。 ●ボイルの場合 沸騰したお湯に入れ、5分ほど加熱してください。 	<p>株式会社 地域商社とっとり 鳥取県鳥取市千代水1丁目86番地 TEL:0857-32-8170 FAX:0857-32-8105</p>