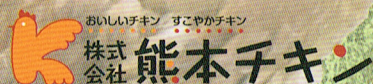


肥後のつまか 赤鶏

熊本県産銘柄鶏



株式会社 熊本チキン（食鶏処理・販売会社）
〒861-0311 熊本県山鹿市鹿本町大字石淵 1103-2
TEL 0968-46-3188 FAX 0968-46-3892
info@kumamoto-chicken.co.jp
<http://www.kumamoto-chicken.co.jp/>

安心・安全のために

お客様に安心・安全な商品を提供するため「食品安全マネジメントシステム」の国際規格である〈ISO 22000〉の認証を2011年9月15日に取得しました。今後もさらにお客様に満足していただけることを喜びと感じ、日々食品安全に努めていきます。



平成26年1月〈熊本県模範衛生施設表彰〉
食品加工センター〈熊本県食肉衛生検査所検査済処理場〉
お客様に『安心・安全』な商品をお届けするために、衛生管理の徹底（自社検査室による各種抜き取り検査・細菌検査・外部委託検査等）を行い、従業員1人1人の商品に対する愛情と品管理意識のレベル向上に努め、衛生的で新鮮な商品作りを日々心がけています。

食品安全国際規格
ISO 22000 認証取得 **熊本チキン**





SPEED = 新鮮



熊本県産銘柄鶏
肥後の
うまか赤鶏

くまもとのには
おいしい「赤」がある。

飼料飼育期間

日本でも赤鶏を飼育している養鶏場も減り鶏数も少なくなっています。当社では安定した供給をこれからも進めていきます。

若鶏
約 50 日

赤鶏
65日~75日

地鶏
80日~

出荷前40日間 休薬飼料飼育

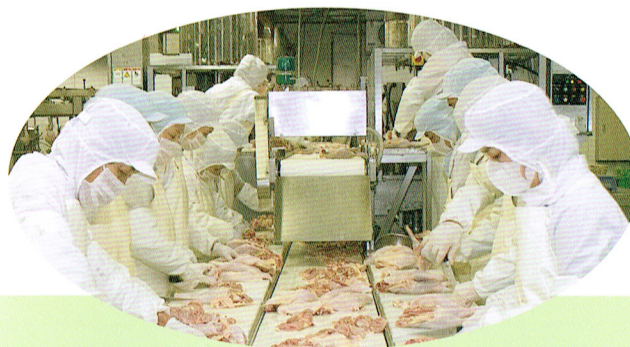
国が定める抗生物質などを使わない期間〈休薬期間〉は、出荷前7日間と決められていますが、当社の「肥後のうまか赤鶏」は、出荷前40日間と長休薬期間をとっていますので、抗生物質などの残留の心配がありません。

徹底した衛生管理の下、高い鮮度を持たせるためにも素早い加工が求められます。

熊本チキンでは長年の経験を基に効率的な作業と高い技術で迅速に各部位に処理していきますので、高い鮮度を保ったままで冷蔵いたします。

鮮やかな肉の色がその証明でもあります。

処理開始から冷却まで 延べ所要時間 約 70 分



「美味しい鶏 = 健康な鶏」と考え、くまもとの恵まれた自然環境のなか、美味しい水と厳選したハーブ入り専用飼料で、ストレスを感じない十分な広さの鶏舎で、ゆったりのびのびと育てています。

特長 ● 他の鶏肉と比べ赤味が濃く、引き締まった肉質 しっかりとした弾力のある歯ごたえと、コク・風味のある旨みがある。

また料理のとき、アクが出にくく脂のべたつきが少ない。

飼養地 ● 熊本県内直営・契約農場

鶏種 ● 〆ハバードレッドブロ ×

♀ハバードレッドブロ

羽根の色 ● 赤褐色

飼育日数 ● 65 日 ~ 75 日 飼育方法

平飼い (1 坪あたり 45 羽飼育)

- 1) うまかハーブ鳥 (九州産) の処理加工・販売 (月産 35 万羽)
- 2) 銘柄鶏 肥後のうまか赤鶏 (熊本県産) の処理加工・販売 (月産 2 万羽)
- 3) 地鶏 天草大王 (熊本県産) 加工・販売 (月産 1,500 羽)
- 4) 食鳥加工品および加工食肉の処理・販売
- 5) 加工食品 (カット商品・唐揚げ等) の製造・販売

月間取扱数量 1,000 トン 設立 平成元年 3 月 資本金 1 千万円
販売先 九州 4 5 % ・ 関西 5 5 % 加工センター 月間処理能力 4 5 万羽
従業員数 1 6 0 名 (平成 2 5 年 1 月現在)
関連会社 山内飼料 (株)、ラナ・ファーム (株)、舞鶴産業 (株)

