

「にいがた地鶏」は、
蜀鶏をもとに地鶏の美味しさに
こだわって誕生した地鶏

新潟県原産の蜀鶏に名古屋種、横斑プリマスロック
を掛け合わせて誕生。この掛け合わせは、イノシン酸、グ
ルタミン酸などの旨味成分分析と食味試験によって、
もっともおいしいと評価された掛け合わせです。

【にいがた地鶏交配図】



蜀鶏(雄)



名古屋種(雌)



交雑種(雄)



横斑プリマスロック(雌)



にいがた地鶏

安全・安心への取り組み

にいがた地鶏の生産
農場は、高度な衛生管
理を取り入れた農場と
して、(社)新潟県畜産
協会から「畜産安心ブ
ランド生産農場」の認定を受けています。
〔全生産農場認定取得済(H22.12月時点)〕



にいがた地鶏

食の宝庫「にいがた」からお届けする



食の宝庫、コシヒカリの国、新潟育ち

にいがた地鶏は、新潟の歴史、
生産者の技術と想いが
つまった新潟が誇る逸品です。



「にいがた地鶏」のルーツは、
新潟県在来の天然記念物「蜀鶏」

蜀鶏は、新潟県原産の長鳴鶏で昭和14年に天然記
念物に指定されています。

高知県の東天紅、東北地方の声良とともに日本三大
長鳴鶏の一つに数えられ、これまで、新潟県内において
大切に育てられてきました。

その鳴き声の美しさから県内には、多数の愛好家が
存在し、鳴き声の長さ、美しさを競う品評会が毎年開催
されています。

「にいがた地鶏」は、
ゆったりと平飼いで育てられた
手作りの“作品”

大量飼育、大量生産
は行わず、新潟の清涼な
自然の中、新潟産コシヒ
カリを加えた良質な飼料
で、きめ細かい管理のも
とゆったりと平飼いで育てられた手作りの“作品”です。



【にいがた地鶏の飼育方法】

- ・雄は90日齢、雌は110日齢以上飼育
- ・ふ化後28日齢以降は、1㎡あたり10羽以下、平飼いで飼育
- ・新潟産コシヒカリ(未熟米等)を給与

※「地鶏」は、日本農林規格で①ふ化から80日以上飼育、②28日齢以
降、1㎡当たり10羽以下で平飼い、③在来種(明治までに国内で成立、
又は導入された品種)に由来する血液が50%以上とされています。

取扱店

にいがた地鶏生産普及研究会
事務局<農村レストランすがばたけ内
原 定幸>

〒940-0148
長岡市大川戸字上ノ原1481番地2
TEL/FAX : 0258-86-8344

お肉はもちろん スープまで美味しい「にいがた地鶏」



しっかりとした歯ごたえと鶏肉本来のおいしさ、
素材そのものの味が自慢です。
ガラからだしをとったスープでつくる水炊き、
地鶏鍋は、格別の一品。
また、新潟産コシヒカリと作る鳥雑炊は、
締めの一品として最適です。

「にいがた地鶏」をぜひご賞味ください。



水炊き



焼き鳥



地鶏鍋



唐揚

にいがた地鶏の美味しい料理レシピ

『にいがたの定番』地鶏料理コンクール入賞作品

にいがた地鶏のおいしさを最大限に活かした

料理レシピ



メニュー名

鶏めし

材料・分量(4人分)

骨付モモ肉 … 800g～1kg(4本)	(焼きダレ)
ご 飯 … 200g	濃口醤油 … 60cc
もち米 … 100g	味 醃 … 80cc
人 参 … 30g	砂 糖 … 10g
枝豆(むき) … 20g	} A
まつの実 … 20粒	
ご ぼ う … 20g	
干し 椎 茸 … 2枚	

作り方

- 人参、もどした椎茸は5mm角、ごぼうは、ささがきにしてゆでる。
枝豆もゆでてサヤからははずす。
まつの実は、油で色がつかう程度に揚げしておく。
- 水に浸しておいたもち米をお皿にひろげて100ccの水を入れて、
電子レンジで6分やわらかくなるまで加熱する。
- ご飯ともち米を混ぜ、Aを入れて薄口醤油少々を入れて混ぜ合わせる。
- 骨付モモ肉を開いて余分な骨を外し、ご飯を包む。
タコ糸でしばってフライパンでこんがり焼く。
最後にBを入れてタレがからむようになったら火を止める。
冷めてから食べやすい大きさにカットする。



メニュー名

地鶏どて焼鍋

材料・分量(4人分)

キャベツ … 1/10	玉 葱 … 1/6	(合せ味噌)
水菜(春菊) … 1/10	も や し … 1/5	田舎味噌 … 200g
し め じ … 1/10	モ モ 正 … 120g	八丁味噌 … 100g
椎 茸 … 1/8	卵(MS) … 1個	砂 糖 … 150g
		酒 … 30cc
		味 醃 … 30cc

作り方

陶板の内側に合せ味噌をぬり、バーナーで焼目を付けた上に、野菜と肉を色良く盛りつけ、酒を少々加えて火にかけ、弱火で焼き煮にしてゆき、食すときに卵をつけて食べる。



メニュー名

にいがた地鶏の
朴葉包み蒸し

材料・分量(4人分)

地鶏モモ肉 … 100g×4	塩 … 少々
朴 葉 … 4	油 … 少々
玉 葱 … 少々	万能ねぎ … 少々
竹 の 子 … 少々	ボン酢醤油 … 少々
椎 茸 … 2種類位	ユズ 汁 … 少々
ア ス バ ラ	

作り方

- 水気を切った肉に塩をし、フライパンで皮に焼き色をつける。
- 朴葉に切った野菜を敷き、その上に肉をのせ包む。蒸し器で10分蒸す。
- 肉だいを取り出し、3～5切位に、食べやすいように切る。
- 再び野菜の上に並べ、朴葉ごと食器によい、別のボン酢醤油、
葱と共に供す。(市販のボン酢醤油使用の場合には、ユズ等の柑橘系果汁を
数滴たしてから供す。)