

# 成鶏肉のおいしさ知って



製品をPRする宮本さん(左)や真田さん(右)ら＝岡崎市上青野町で

## 岡崎・六ツ美協同組合がPR

採卵鶏としての役目を終えた「成鶏」を業務用に加工販売してきた岡崎市上青野町の六ツ美養鶏加工協同組合が一般消費者向けに新たに発売した「イケメン風おやどり」シリーズが人気となっている。成鶏は歯応えがあつて濃厚なうま味の特徴。組合では「成鶏ならではのおいしさを知ってほしい」とオリジナルレシピも考案し、PRを続けている。

(四方さつき)

もも肉をスライスした「六ツ美のあの肉」や、むね肉の「六ツ美のアノ肉」(各二百二十円)を昨年八月に発売した。商品名には「『またあの肉、食べたいね』と言ってほしい」との思いを込めた。同市下青野町の農産物直売所「ふれあいドーム岡崎」でお披露目したのを機に、少しずつ販売店舗を増やしている。

今年二月には、骨付きもも肉が丸ごと入ったレトルトの「六ツ美のあの肉カレー」(八百九十円)を発売。高タンパク、低カロリーをついた文句にささ身を使った「ササミマッスルミ

## 炭火焼きで人気 ■ レトルトカレーも発売

「ト」(五百円)も作った。一般に食用肉として流通しているのは、肉質の柔らかい若鶏だ。組合ではこれまで、成鶏は主に肉団子などの加工原料として食品メーカーなどに卸していた。シリーズ商品の開発に取り組みきっかけは二〇二〇年に、組合として岡崎市内のまつり会場に出店したことだった。宮本大介代表理事(四)は「炭火で焼いた鶏肉を提供してどうか」と提案した。「しつかりとかんで食べる分、うま味が口の中に広がる」。成鶏肉のおいしさを分かってくれる人は必ずいるという確信があったからだ。

だが、従業員の反応はいまひとつ。「加工用肉を焼いただけで、売れるわけではない」とまで言われた。しかし角切りにした肉を塩こしょうで味付けし、網で焼いて提供したところ、焼くのが間に合わないほどの人気となった。翌年以降も人気は変わらず、「あの肉、今年もある?」とブースを訪ねる常連が増えた。

真田真二事務局長(六)らとともに製品開発を本格化。成鶏は歯応えがしっかりしている分、一枚肉をフライパンで焼いただけだと、ゴムのような食感になる。おいしく食べられる切り方や厚さを試行錯誤し、自宅で気軽に楽しんでもらえるようなレシピ開発を進め、「イケメン風おやどり」にたどりついた。

最近では、新型コロナウイルス感染拡大の影響で苦戦する市内の飲食店と組んだ弁当開発にも取り組む。「厳しいからこそ、新たな動きでチャンスをつかみたい」と宮本さん。真田さんは「自社製品開発は従業員の励みにもなる。さらに活気のある職場をつくり、おいしい物を皆さんに届きたい」と張り切る。

まずは地元で知ってほしいと営業するが、ネットを通じて全国の個人客から問い合わせがあり、ネット販売の準備もしている。ホームページは「六ツ美養鶏加工協同組合」で検索。☎同組合 0564(43)247



西三



よく見て 森田靖

国国会名古  
ニュース、情報  
社会  
052-231-165  
Eメー  
shakai@chun

岡崎支局 〒44  
岡崎市東明大寺  
0564-22-1661 F  
豊田支局 〒47  
豊田市元城町4  
0565-31-3200 F

安城通信局  
0566-76-3355 F  
西尾通信局  
0566-56-3135 F  
刈谷通信局  
0566-21-0077 F

碧南通信局  
0566-41-0468 F  
豊橋総局  
0532-52-7181 F  
中日新聞への  
読者センタ  
052-221-0800 F  
Eメー  
center@chuni

広告のお申し  
広告局三河アド  
岡崎 0564-23-  
掲載写真を購入  
最寄りの中日新聞

## 家族葬 ホール

家族葬ホール 喪安 豊  
TEL 0532-45-  
家族葬ホール 喪安 上  
TEL 0564-51-

エフエムエガ	
7.45	岡崎情報
9.30	なつこ
10.00	なつこ
10.15	金
1.30	NAM
5.00	古
7.30	古
8.00	古
ラジオオアシ	
7.00	あさ
9.20	SHIRA
	白石
11.20	あい