

記者発表（資料配付） 本紙のみ

配信日時 平成 26 年 1 月 22 日（水）午前 10 時 00 分

配信者 佐用町商工観光課商工振興室長 真岡伯好
佐用町商工会上月支所長 和田邦彦

「ヒマワリの油かす」で肉の品質が向上 件名：「さよう地鶏」の特産品開発にかかる報告会を開催

佐用町と佐用町商工会では、佐用高校や農家、商店主などと協働で、「さよう地鶏」の開発と普及に取り組んでいます。

今年度、地鶏に「ヒマワリの油かす」を与えて飼育したところ、従来よりもビタミンEの含有量が増えるなど品質が向上したという結果が得られました。

報告会では、こうした事業の概要や新メニューの紹介、試食会などを次のとおり行いますので、お知らせします。

記

1. 報告会

日時 平成 26 年 1 月 29 日（水）午後 2 時 15 分～

場所 味わいの里三日月

主な内容

- ・ 佐用高校生や生産者などが今年度の取り組み（ヒマワリ油かすの餌供与など）を発表
- ・ 食文化研究会加盟店のメニュー並びに加工品の紹介
- ・ 味わいの里三日月新メニューの紹介
- ・ 試食会 など

2. さよう地鶏とは

薩摩鶏や名古屋種など、肉質の優れた品種をかけ合わせて飼育した鶏です。約 100 日間かけて平飼いにし、濃厚な「こく」としまりのある歯ごたえが特徴です。町内の加盟店で、「さよう地鶏鍋」やオリジナルメニューを味わうことができます。

3. 本件に関する問い合わせ先

佐用町商工観光課商工振興室長 真岡伯好

TEL: 0790-82-0670