

宮崎地頭雞

宮崎引以為豪的頂級品牌雞

與各種食材百搭的日本菜肴其他用途方案

飼養時間長且運動量大，故腿肉極發達，
雞肉緊實可謂一大特色。

	烤雞串	雞肉鍋	炸雞塊	南蠻炸雞	鹽水雞	親子蓋飯	茶碗蒸
胸肉	○	○	○	◎	◎	◎	◎
腿肉	◎	◎	◎	○	○	◎	◎
雞柳	◎		○		◎	○	◎
雞翅	◎	◎	◎				

【商品銷售商】

【製作宣傳冊】

宮崎地頭雞事業協同組合

郵編.880-0806 宮崎縣宮崎市廣島1丁目13番10號 畜產會館2F

電話.0985-77-5566
傳真.0985-77-5567



www.mjitokko.jp



起源

“宮崎地頭雞”源自被指定為日本天然紀念物的“地頭雞”，
經宮崎縣改良後成為一種食用雞。



古時，九州南部地區
將領主稱為“地頭”。
“地頭雞”風味極其
鮮嫩，據說是因農民
將其進獻於地頭而
命名。

地頭雞是宮崎縣畜產試驗場開發的地雞，已作為專利局的地
區團體商標(註冊第5315957號)完成註冊。

功能性 相關成分

宮崎地頭雞(胸肉)是一款已向消費者應申報的功能性標示食品。



功能性相關成分咪唑二肽是什麼

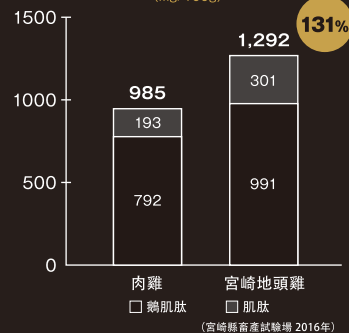
據相關報告，咪唑二肽具有緩解日常生活所生疲勞感或日常行動程度的運動所生暫時性疲勞感的功能。

有效攝取量為每天平均400mg，

從40g的宮崎地頭雞(胸肉)中即可攝取。



胸肉的咪唑二肽含量
(mg/100g)



追求鮮嫩度

限定飼養員、飼養數量

宮崎地頭雞僅限組合認可的農民進行飼養。組合在確認農場面積及其周遭環境後執行農場認證。

同時，每月分配給每戶農民的雞雞平均上限為2,500只。

地頭雞就是這樣花費大量精力和時間精心飼養而來。



飼養時間長

據說，雞的飼養時間越長，其雞肉越加緊實，但鮮嫩度會更上一層樓。

宮崎地頭雞的飼養時間比地雞飼養所需時間(條件)還長，故具有完美的鮮嫩口感。

	特定JAS標準 (地雞條件)	宮崎地頭雞
飼養時間	75天以上	公雞120天左右 母雞150天左右
飼養方法	孵出滿28天後 露天飼養	露天飼養
飼養密度	孵出滿28天後， 10只/m ² 以下	2只/m ² 以下

動物福利

寬敞的空間

以每平方米平均在2只以內為條件，指定飼養農場和飼養數量。

可自由往返於雞舍和放養場之間，充分沐浴陽光並在自然風中健康、茁壯成長。



不會使地頭雞行動受限的環境

擁有可讓地頭雞毫無壓力、活力運動的環境。

宮崎地頭雞可在各自所需時間進食、飲水、奔走、休息。

