



岩手

花巻の自然が育んだ「食鳥の女王」  
日本で唯一の  
ほろほろ鳥専門農場

石黒農場

石黒農場(岩手県花巻市台、石黒晋治郎社長、0198・27・2521、<http://www.ishikuro-farm.com>)は、日本で唯一のほ

ろほろ鳥専門農場であり、飼育から加工まですべて一貫して行っている。

「食鳥の女王」と珍重されるほろほろ鳥は、ファラオが好んで食したことからイタリア語では「ファラオーナ」と呼ぶ。熱帯地方に生息し、寒さに弱くとも臆病なほろほろ鳥を、四季のある日本で飼育することは非常に難しい。しかし、岩手県花巻市の温泉地域にある同農場では、広大な敷地内の鶏舎に湧き出る温泉を利用して床暖房を設備する、葉を使わない、餌として与えるための米を栽培するなど試行

錯誤の末、ほろほろ鳥の飼育に成功した。

キジ科に属するほろほろ鳥の食味は、キジ肉に似ているとも言われるが、キジ肉特有の臭いやクセがない。コクがあり大変ジューシーで、口の中でするような食感の柔らかな肉質が、ヨーロッパの一般家庭や飲食店では高級食材としての評価や需要が高い食材である。日本での知名度はまだまだ低いものの、クセのない食べやすさは、むしろ日本料理によく合う食鳥だと言われている。鶏に比べて栄養価にもすぐれ、低コレステロール、高タンパク、ビタミン類も豊富で、コラーゲンをたくさん含むのが特長だ。

最近では、洞爺湖サミットのメイン食材、ダボス会議、飛行機のファーストクラス、豪華客船、豪華列車などで採用され、ミシュラン掲載店でも多く取扱っていたという希少な美味をぜひ皆様もお試しく下さい！



原産はアフリカのギニア地方。病気に強いが寒さに弱く神経質で、鳴き声なども飼育には難しいと言われている



「食鳥の女王」とも呼ばれる、柔らかく、とてもジューシーなお肉。一番人気のギフトセットで！  
※電話、ホームページからも購入可能