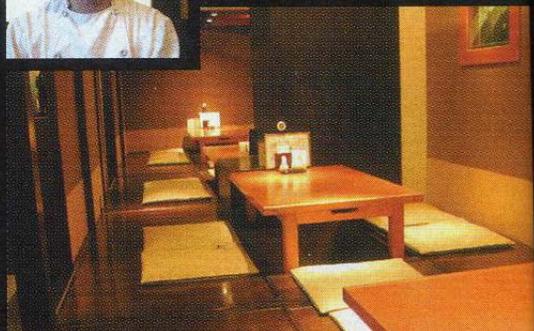


# 地元の恵みに感謝! いなほ地鶏は大注目

人気の定食屋、久米の「青空食堂」が、居酒屋使いができる新業態に生まれ変わった。定食類も昼は20種、夜は15種揃うので、これまで同様の使い方はもちろん、今治風の焼鳥や常時3種は用意されている鍋、地元野菜や地鶏メニューなどアラカルトも充実して一層楽しめる店に!



料理長／渡部さん  
愛南町の「いなほ地鶏」は農園から直接仕入れる今イチオンの食材です



宇和海いなほ地鶏の蜂蜜ハーブグリル  
1,480円

## 20 地恵地楽定食ダイニング 青空食堂久米店



個室  
アリ

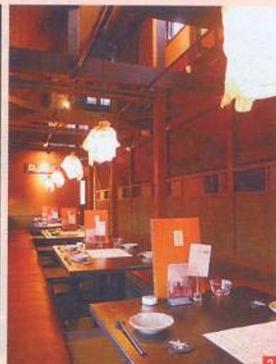
座敷  
アリ

テーブル席  
アリ

カード  
可

住 松山市南久米町255-1  
☎ 089-976-0934  
営 11:00～14:30、17:00～23:00  
休 月曜(祝日・祝前日は営業)  
P 有

### ここで味わえるのは「愛媛」そのもの。待望の3号店!



1.コースの主役は「朝採れ野菜と宇和海いなほ地鶏のココットオープン焼き」  
2.1階はテーブル席。2階の掘りこたつ席はバーテーションで間仕切り可能に

千舟町店の開店以来、「愛媛の食材」にこだわり続けている「青空食堂」。今や直接関わる生産者のネットワークは300名に達する。3号店となる樽味店は市街地の喧噪から離れた郊外の立地だから隠れ家的に利用できる。地元の自然野菜や地豚、地鶏や地魚を使用する単品料理(300円～)は80種を超え、オリジナルカクテルも含む豊富な酒類で大人のデートや旧友との会食を楽しませてくれる。3種あるコース料理(3名～)はそれぞれ3,000円。2時間飲み放題はコース料理+1,500円。

### 地恵地楽ダイニング 青空食堂 樽味店

住 松山市樽味2-2-35  
☎ 089-941-0831  
休 月曜(祝日・祝前日は営業)  
営 17:00～24:00  
☎ なし  
P 有



タウン情報まつやま  
2008年11月号  
2009年新年号より抜粋

コケツコケコ、  
コッコッケーー!  
(みんなオレに  
ついてこい!)



媛っこ地鶏は、02年に県の養鶏研究所で開発された鶏。06年には県の「愛あるブランド」に認定された。年間約6万羽が飼育されている。伊予路しゃも(三元交配)とホワイトブリマスロックを親とした四元交配のめずらしい種で、それぞれよい部分を引き継いでいる。コクとうま味が凝縮された肉とほどよい脂。適度に弾力のある歯ごたえや、肉汁までがバランスよくまとまっている。今では広く認知された地鶏ブランドとなっていて、多くの飲食店で人気メニューとして親しまれている。

媛っこ地鶏のココがウリ♡

01

いいとこ「どり」の媛っこ地鶏

歯ごたえがしっかりしているのは軍鶏、うま味が豊かなのはロードアイランドレッドなど、全国でもめずらしい四元交配で、多くの鶏のよいところを凝縮。子どもからお年寄りまで幅広い層に人気。

02

広い敷地で  
のんびり放し飼い

媛っこ地鶏は、おだやかな気候と豊かな自然に恵まれた、より自然に近いところで育てられている。放し飼いのため運動量も多く、80~150日をかけてストレスなくゆっくりと成長することができる。

数あるなかでも注目の愛あるブランド媛っこ地鶏はココ!

Shime BRAND

愛あるブランドの先駆け  
媛っこ地鶏とは?

愛媛の代表的な地鶏ブランドに成長を遂げた媛っこ地鶏。食べたことのある人もない人も、まずはおさらいしよう!

適度な歯ごたえがたまらない愛媛の代表的地鶏ブランド

南の媛っこはココ!



鶏舎は、標高300mにある南向きの旧ミカン園。天気の良い日は九州が見えることも。

南の媛っこはココが違う!

宇和海の媛っこ地鶏は、生後40日以降、地元で採れた煮干しイリコ・ちりめんじゃこ・新鮮な野菜などを食べて育ちます。こうすることで、鶏も喜んでくれます。

生産者 井伊 敏郎さん



いなほ農園(株式会社 三瀬商店)

イナホノウエン  
〒860-0211 松山市昭和通り(三瀬商店)  
☎0894-22-1863

注文方法 FAX(0894-22-1765)  
または電話にて



宇和海いなほ地鶏と朝採れ愛媛野菜の  
ココットオープン焼き  
※3,000円コースのなかのメイン(3名~前日予約)  
野菜の水分のないほ地鶏の肉汁で蒸し焼きにした素材  
本来のうま味を味わえる。

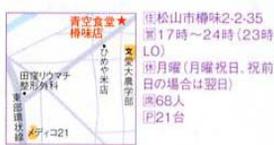
八幡浜産いなほ地鶏を使用

1.いつ訪れても、新鮮な旬の素材の味わいが楽しめる。2.間接照明が落ちた雲間気をもす店内。3.広々とした敷地にたたずむ市内では3店舗目の青空食堂。



松山市 青空食堂 樽味店

アオゾラショウドウタルミテン  
☎089-941-0831



おもてなしにオススメ  
本日の「愛媛野菜の焼いたん」…300円~  
土ごぼうの唐揚げ ……473円  
内子自然有機精肉で作る白いたまき ……683円  
本日の釜焼きこだわりピッツア ……1,029円

# 自然豊かな宇和海の恵に育まれ のびのび育った地鶏です



ねぎま



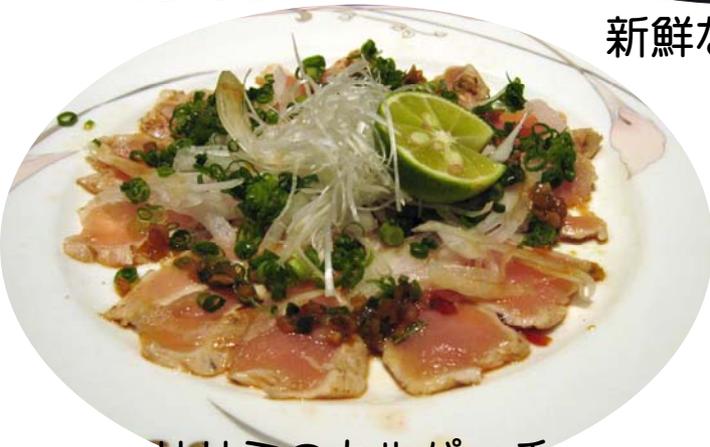
ネックの唐揚げ  
(ざんき)



新鮮な鶏肉の刺身



手羽先串焼き



ササミのカルパッチョ



もも肉煮込みイタリア風



しゃぶしゃぶ

いなほ農園

(株) 三瀬商店

八幡浜市昭和通1386-1

電話(0894)-22-1863

<http://mise2001.co.jp>



「媛っこ地鶏のたたき  
逸品です！」  
店長オススメの



とり鍋



ぷりぷりエビマヨ



媛っこ地鶏のたたき

弾力があり、風味豊か。レアな焼き加減で肉本来の味が楽しめます。



居食楽房

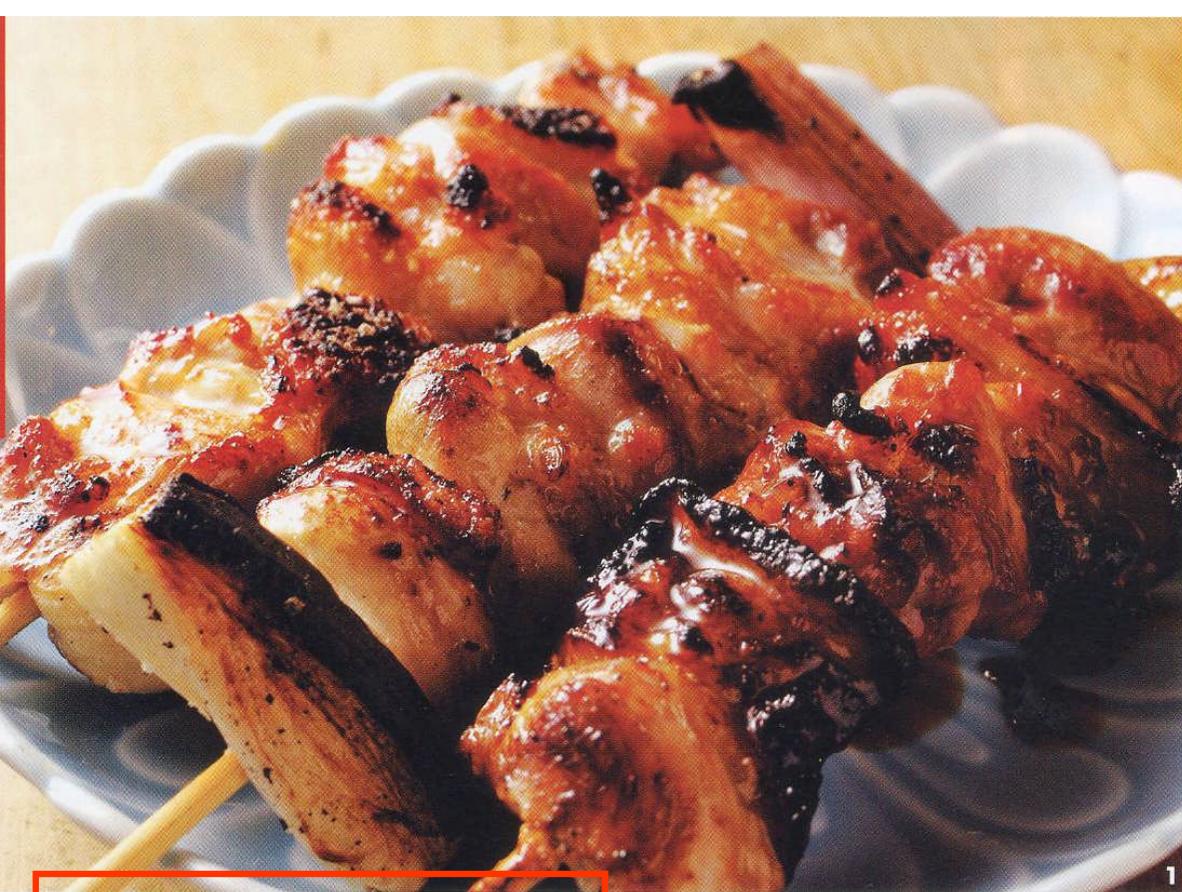
熱炎

大洲市東大洲414

電話 0893-24-1771

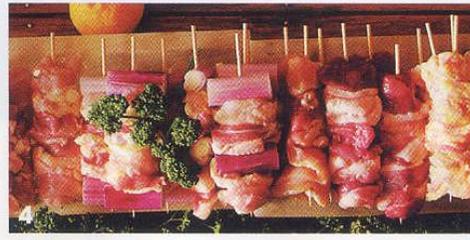
営業時間 17時~24時

定休日なし



1.手前より「媛っこ地鶏」「比内地鶏」「赤笹シャモ」各600円。1串65～90gと、大ぶりだ

2.必食の「つくね」350円。3.カウンターのみ、1、2階全15席。茂さんと妻の茂子さん、妹の美知子さんが仕切る。4.見事な色艶の鶏の串。まるでルビー色の花畑のようだ



**食楽**  
責任編集 VOL.4  
完全保存版

編集部がとことん  
リサーチして選んだ  
名店を一挙に掲載！

**厳選！旨い**

**1330店**

**焼鳥焼とん**

●焼鳥  
●銘柄鶏図鑑&部位ガイド  
●名店ガイド  
●銘柄自慢の店  
●酒自慢の店  
●シーン別使える店  
●串じゃない鶏焼の店  
●安うま&立ち飲みの店

●焼とん  
●銘柄豚図鑑&部位ガイド  
●名店ガイド  
●銘柄豚を味わえる店  
●職人の技が光る店  
●シーン別使える店  
●安うまの名店

550円  
全国焼鳥焼とんタウン

TOWN MOOK  
定価880円  
TOKUMA SHOTEN

絶対食べておきたい  
店主自慢の「串&酒」

- 比内地鶏 正肉 (1本600円)
- 黒松 白鹿 特撰 (1合600円)

新宿  
西武百貨店  
東京線  
半蔵門線  
東武百貨店  
バス  
渋谷駅  
ターミナル

東京都渋谷区渋谷1-25-10  
のんべい横丁内  
☎03-3499-4978

●17:00～21:00(売り切れ次第終了) ※予約不可 ●土・日・祝・8/1～8/31 予算/4,500円～ 個室/なし カード/不可

お通し(大根おろし、スープ)500円、ビール(中瓶)700円。冬には真鴨や雀など、野鳥類もお目見え。これも絶品

多彩な地鶏の味、香り、特徴を  
最大限に引き出す渋谷の名店

とりふく  
**鳥福**  
渋谷 比内地鶏、名古屋コーチン、媛っこ地鶏他

この10種類を食べ比べました!

焼鳥店でお馴染みの鶏から、生産数の少ない希少  
今後注目の鶏まで全10種類で行いました。

1 青森シャモロック  
(青森県)



父鶏が横斑しゃも、母鶏が肉用タイプの速羽性横斑プリマスロック。肉のキメが細かく締まっており、濃厚な味わいを持つ。宮内庁の御料牧場へも継続的に雛が出荷されている

2 比内地鶏  
(秋田県)



父鶏は天然記念物に指定されている日本固有の比内鶏、母鶏はアメリカ原産のロードアイランドレッド。約180日と比較的長い期間、放し飼いで育てられる。肉は赤みが濃く締まりがいい

3 プレノアール  
(群馬県)



フランスの三大地鶏の1つ。肉のキメが細かく、旨み強い。皮膚は薄く、脂肪が少なくあっさりしている。特にムネ肉の美味しさが特徴。別名は榛名黒どり

4 水郷赤鶏  
(千葉県)



銘水の地、千葉県・佐原で飼育される。血統は地鶏だが、地鶏の条件を満たしていないため、銘柄鶏に分類される。肉にはほどよい歯ざわりがあり、旨みやコクもバランスがいい

5 東京しゃも  
(東京都)



しゃもとロードアイランドレッドとの交配種にさらにしゃもを掛け合わせた鶏。しゃもの血統を3/4受け継ぐ。赤みが濃く、よく締まっていて、濃厚な味わいが特徴

6 信州黄金しゃも  
(長野県)



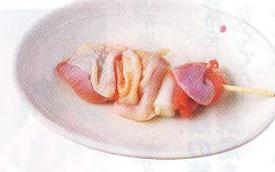
父鶏は歯ごたえがあり、美味しいシャモ、母鶏は歯ごたえとコクに定評のある名古屋種。05年に長野県畜産試験所が開発。黄金に輝く色からその名が付けられた

7 純系名古屋コーチン  
(愛知県)



比内地鶏、薩摩地鶏と並ぶ日本三大地鶏の1つ。名古屋コーチン普及協会会員が名古屋周辺地域で育てた鶏のこと。歯ごたえがあり、味にはコクのある旨みがある

8 京地どり  
(京都府)



父系に肉締まりの良いシャモ、母系は横斑プリマスロックと名古屋種の掛け合わせ。飼育は16週間以上。脂肪が少なく味が濃い。特にモモは赤みが強く歯ごたえがある

9 媛っこ地鶏  
(愛媛県)



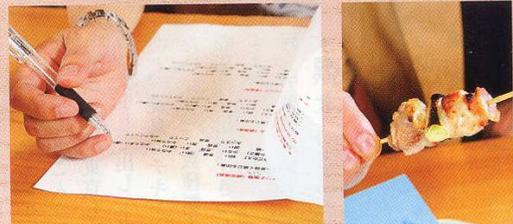
03年に愛媛県養鶏試験場が開発。ロードアイランドレッド、名古屋種、シャモ、白色プリマスロックの4種類の鶏による交配種。適度な歯ごたえと程よい脂を持つ

10 さつま若しゃも  
(鹿児島県)



天然記念物指定の在来種・薩摩鶏とホワイトプリマスロックの交配種。筋繊維がキメ細かく、弾力、締まりがあり、歯ごたえがあるのが特徴

こんな風にして食べ比べました!



肉質の特徴が一番出やすい部位「もも」・「むね」を一本の串に刺し、軽く塩をふり、炭火で焼いたもので食べ比べを実施。「弾力(歯ごたえ)」「旨み(味の濃さ)」「ジューシー感(水分)」「脂」の4つの食感で、それぞれの鶏をチェックしました!

※北〜南まで産地順に掲載しています。

焼鳥、焼とん、ビールが旨い季節です!

食楽

創刊  
4周年記念  
第2弾

食は「発見」なり  
(Syokuraku)

6 特別定価820円  
No.49  
June  
2009

完全バイブル2009  
銘柄にこだわる!  
◎コース自慢!  
安うま店も満載!  
焼・立ち飲み探訪 &  
焼とんメニュー  
東松山・本厚木飲み歩き付

和の料理人が素材別に伝授!  
お手軽で美味しい!!  
家飲み  
おつまみ  
レシピ 和風編



日本と世界の味わいと  
ごたわりを徹底解剖!  
やっぱり  
ビールは旨い!

日本人の究極メニュー!  
卵かけごはんが  
生まれ変わる!!

焼鳥屋焼とん屋

旨さと安さを総力取材! 食楽初登場店が目白押しです!!

焼鳥好きのソムリエとシェフが挑戦  
地鶏・銘柄鶏  
10種類を食べ比べ

有馬 謙さん  
ソムリエ  
阿部 謙さん  
シェフ

今度食べ比べにご協力頂いたお店  
焼鳥屋焼とん屋 全太郎 焼鳥・焼とん  
鹿児島県鹿児島市川内町3-20  
TEL: 0995-822-0044 FAX: 0995-822-0000  
営業時間: 11:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)  
予約: 0995-822-0044  
※本誌掲載の焼鳥屋焼とん屋は、鹿児島県川内町にある店舗です。本誌掲載の焼鳥屋焼とん屋は、鹿児島県川内町にある店舗です。

鹿児島で育ち、様々な地鶏・銘柄鶏、  
一体、それぞれどんな味があるのでしょうか?  
今回、焼鳥好きのソムリエとシェフの両方さんに  
代表的な10種類の鶏を食べ比べてもらいました!  
さてさて、結果は……?