

# 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階の掘りご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



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

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。

コケツコケツ、  
コッコッケーー!

(みんなオレについてこい!)



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!

## 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

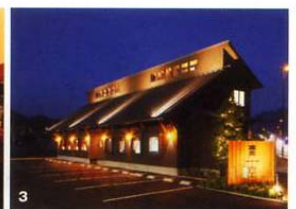
注文方法 FAX(0894-22-1765)  
または電話にて



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。



松山市榑味

## 地恵地楽ダイニング 青空食堂 榑味店

アオゾラショウドウタルミテン  
☎089-941-0831



住松山市榑味2-2-35  
業17時~24時(23時LO)  
休月曜(月曜祝日、祝前日の場合は翌日)  
席68人  
厨21台

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だし巻き ……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



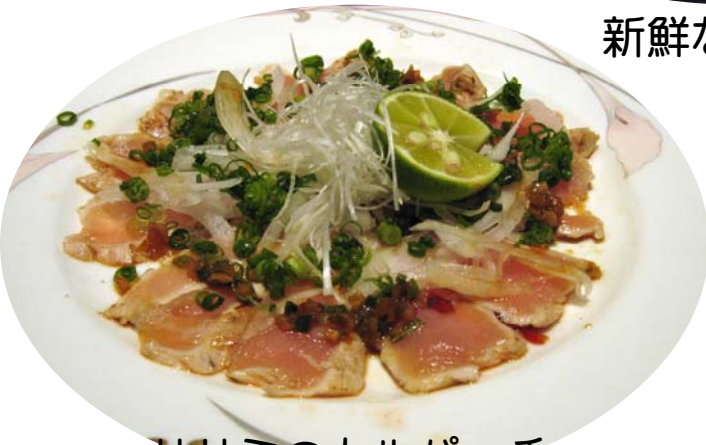
ネックの唐揚げ  
(ざんき)



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>



# Next

ネクスト

媛っ子地鶏生産販売 三瀬 泰介さん(59)＝八幡浜市  
井伊 敏郎さん(55)＝西予市

転身亦々身  
セカンドライフ

宇和海に近い八幡浜市  
の山間地で、肉用鶏「媛  
瀬さん」は「造成前はジャ  
（ひめ）っ子地鶏」の生  
産販売に取り組む三瀬泰  
介さん（八幡浜市古町）と  
井伊敏郎さん（西予市）  
と井伊敏郎さん（西予市）  
三瓶町垣生。昨年初出荷  
にこぎつけ、今後は「二  
次加工品の販売なども手

## 二人三脚加工も計画

る位置にある。しかし三  
瀬さんは「造成前はジャ  
（ひめ）っ子地鶏」の生  
産販売に取り組む三瀬泰  
介さん（八幡浜市古町）と  
井伊敏郎さん（西予市）  
と井伊敏郎さん（西予市）  
三瓶町垣生。昨年初出荷  
にこぎつけ、今後は「二  
次加工品の販売なども手

### 愛あるブランド

「媛っ子地鶏」は伊予路しゃ  
もに白色プリマスロックを交配  
した肉用鶏。2002年度に県  
養鶏試験場が開発した。適度な  
歯ごたえと程よい脂がある。06  
年度には県の「愛あるブランド」  
に認定された。



媛っ子地鶏の生産販売に情熱を傾ける三瀬さん(左)と井伊さん

「地元の高齢者の雇用  
を増やすため何かした  
い」と考えていた三瀬さ  
んが、媛っ子地鶏に着目。  
友人で旧西宇和郡三瓶町  
長の井伊さんに呼びか  
け、二人三脚で造成から  
始めた。

「地元の高齢者の雇用  
を増やすため何かした  
い」と考えていた三瀬さ  
んが、媛っ子地鶏に着目。  
友人で旧西宇和郡三瓶町  
長の井伊さんに呼びか  
け、二人三脚で造成から  
始めた。

鮮度、品質保持のため  
販売する地鶏は「一羽売  
り」。内臓を取り出した  
り、部分解体したりして、  
県内や東京、大阪の料理  
店などへ送る。「発育が  
いい」と専門家の評価は  
高く、しにせの鶏問屋か  
らオーダーもあった。

二人とも本格的な養鶏  
は初めて。三瀬さんは自  
分の会社経営を子どもた  
ちに任せて打ち込み、鶏  
ふんのおい対策や水の  
確保など苦労の連続だっ  
たが、宇和海地鶏が次第  
に定着してきていること  
を実感している。

農園では雇用の拡大を  
図るため今後、地鶏の薫  
製や鍋セット、鶏ごはん  
などの二次加工や、鶏ふ  
んを利用した有機農業を  
計画。すでに鶏舎施設内  
で完全無農薬のカボチャ  
やスイカ、メロンなどを  
試験的に栽培している。  
来年はニンニク生産に挑  
戦していくという。

「僕らが投げる石は小  
さな石。小さな挑戦  
だが、いつか形にできれ  
ば」と三瀬さん。井伊さ  
んも「ゆっくりやろうと  
言っている。あせってい  
ない」。大きな夢に向け  
着実に歩みを進めてい

れが  
イチ  
オシ



「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



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

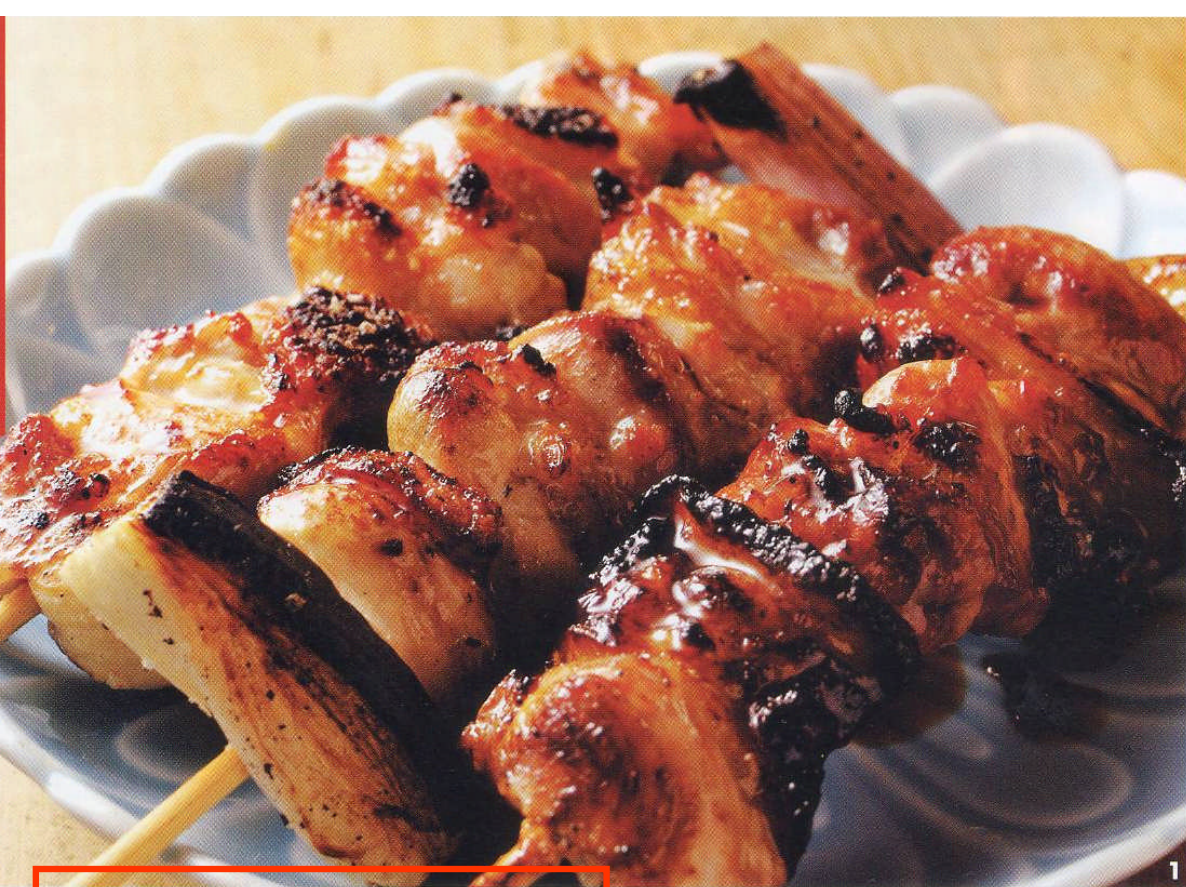
## 焼とん

- 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

## 555

全国焼鳥焼とんタウン

TOWN MOOK  
定価880円  
TOKUMA SHOTEN



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



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な注目鶏まで全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)



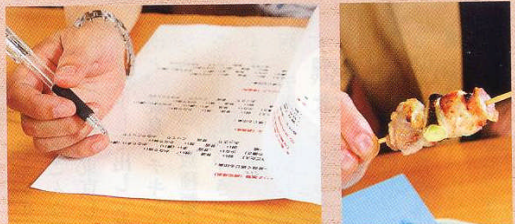
03年に愛媛県養鶏試験場が開発。ロードアイランドレッド、名古屋種、シャモ、白色プリマスロックの4種類の鶏による交配種。適度な歯ごたえと程よい脂を持つ

## 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

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**

完全バイブルにこだわる! コース自慢! 安うま店も満載! 焼とん、立吞、立ち飲み、焼鳥、東松山、本厚木飲み歩き付



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  
今度食べ比べにご協力頂いたお店  
焼鳥屋 金太郎

焼鳥屋で食べ比べ、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、焼鳥好きの有馬シェフとソムリエの阿部さんに代表的な10種類を食べ比べてもらいました! さてさて、結果は……?