

新鮮、美味しい、安心・安全

岩手のチキン!



10月29日
『岩手とり肉の日』

タイアップレシピは
当日紙面で披露!!
乞う!ご期待!!

美味しさの再発見!

番組タイアップオリジナルメニュー紹介!

IBC岩手放送

じゃじゃじゃTV

土曜日 9:25~11:30

- コーゲンたっぷり
白湯鶏なべ

10月
18・25日
(土)

テレビ岩手

5きげんテレビ

平日 16:25~17:50

- 鶏じゃじゃごはん

10月
22日(水)

岩手めんこいテレビ

山海漬
『元気です!岩手のチキン』

土曜日 18:30~19:00

- 山海漬オリジナルなべ

11月
8日(土)

岩手朝日テレビ

楽茶間plus!!

金曜日 17:00~18:56

- 酢鶏

10月
24日(金)

※番組の放送時間、メニューは変更になる場合があります。

チキンのおいしさメモ

鮮度と美味しさで選べば 岩手のチキン。

【鮮度チェック】

1. 色鮮やかで、ソフトな光沢がある
2. 触れると弾力がある
3. 毛穴が盛り上がっている
4. 皮の感触がサラッとしている

品質表示もよく確かめて。

輸入品は原産国が表示されています。

日本一を目指す
岩手のチキン

1

1年間処理羽数が1億羽達成! (1億130万羽
平成19年度)

本県若どりの出荷羽数は鹿児島県、宮崎県につぐ全国第3位(シェア約16%)。若どりの農業生産額は423億円。米(639億円)に次ぐ主要な作物です。(平成18年農林統計)

2

食鳥検査で一羽一羽をチェック

(社)岩手県獣医師会獣医師による一羽一羽厳しい検査を行っており、安全・安心です。

岩手県チキン協同組合
(旧岩手県ブロイラー事業協同組合)

(株)阿部繁孝商店・(株)アマタケ・岩手農協チキンフーズ(株)・(株)オヤマ・
(株)十文字チキンカンパニー・住田フーズ(株)・ときめきファーム(株)・
(有)土橋ブロイラー・プライフーズ(株)第一ブロイラーカンパニー [9組合員 50音順]

020-0033 盛岡市盛岡駅前北通6-47(KYビル1階)
TEL 019(624)2870 / FAX 019(625)0486
http://www.i-chicken.jp 事業協賛:(社)岩手県獣医師会