

【大賞】

「純国産・岡崎地鶏「岡崎おうはん」の普及による地域活性化事業」

株式会社太田商店

市内にある独立行政法人家畜改良センター岡崎牧場で育種改良された純国産の卵肉兼用種「岡崎おうはん」を活用して、安全・安心をキーワードに質の高い卵と肉の生産・供給の地域内循環を目指し、地産地消による地域活性化に役立てていく事業。(2010年11月国(経済産業省)の「地域資源」として認定)

「岡崎おうはん」は、国が育種開発を行った原種から作出した祖先までさかのぼれる素性のしっかりした純国産鳥で、我が国の気候風土に適応するとともに、消費者ニーズに合うように育種改良されたもの。その主な特長は下記のとおり。



【主な特長】

- 鶏卵
 - ・卵用鶏を超える高い産卵性能
 - ・MS～Lサイズの割合がほぼ100%
 - ・卵黄が外国産鶏に比べて大きい(卵黄卵重比28%)
- 鶏肉
 - ・120日令で地鶏として出荷。
 - ・名古屋コーチンに引けを取らない、うま味と歯ごたえのあるジューシーな鶏肉。

種鶏場や鶏処理場の全面協力を頂き、「岡崎おうはん振興協議会」も平成20年10月17日に発足。会規約に準じ、飼育、生産、販売、加工と連携を組み、生産から加工・販売業者が共同で多面的に活動する。これにより岡崎市内の飲食店を中心に付加価値の高い肉と卵の供給を通じて地産地消による地域活性化に貢献。岡崎のブランド地鶏としての確立を目指す。



代表取締役 太田直樹 氏

岡崎市福岡町字北裏25-2 電話:0564-51-9703

<http://www.ohata-shouten.co.jp/>