

鶏肉のうまみを引き出すために時間をかけて育てる「熟レ鶏」



左/温度、湿度、活動スペースなど育成に最適な環境を整え、鶏がのびのびと育つ
中/飼料や水は、天然志向のものを使用
右/旨み際立つ「熟レ鶏」のたたき・塩焼き・照焼き



右上/付き始めの頃は、とても小さな実です
右下/100年近く純粋な糠塚きゅうりの種を受け継いでいる金濱一美さん
左/収穫時期の糠塚きゅうり。花は黄色で可憐

噛めば広がる鶏肉本来のうまみ

大人の味を教えます「熟レ鶏」

昔ながらの八戸夏の風物詩

伝統野菜「糠塚きゅうり」

「熟レ鶏」を食べるなら!
 ■きんじ ☎11:00～14:00、17:00～22:30
 ☎日曜日 ☎0195-23-3028
 ■鉄板焼き処 来 ☎17:30～24:00
 ☎日曜日 ☎0195-23-4303
 ■二戸パークホテルレストラン 山桜
 ☎11:00～19:00 ☎元旦 ☎0195-23-5151
 ■自助工房「四季の里」
 ☎11:00～15:30 ☎不定休
 ☎0195-23-7148

鶏の街の新たな味
 二戸市は平成28年の農業産出額の鶏・ブロイラー部門で日本一となりました。鶏肉は牛肉や豚肉に比べ安価でヘルシーなイメージがあり、日本で最も消費量が多い食肉です。
 普段見かける鶏肉は若鶏と呼ばれ肉質が柔らかいのにに対し、今回紹介する「熟レ鶏」は一般には種鶏と呼ばれる鶏で、若鶏と違い、鶏本来のコクと旨み、歯ごたえが特徴。しかも種鶏は出荷量が少なく市場になかなか出回らない貴重な鶏です。肉質がしっかりとっているため火入れなどには注意が必要ですが、「熟レ鶏」ならではの味わいはこれまでの鶏肉のイメージを覆すこととでしょう。二戸市でぜひご賞味ください。

最強コラボ
 暑い夏、冷やした糠塚きゅうりと味噌!まずは糠塚きゅうり独特の風味を味わってください。マヨネーズを合わせてもおいしいですよ。

受け継がれる味
 夏野菜の代表のひとつ「きゅうり」。八戸市には、江戸時代に参勤交代の途中で種子を持ち帰り、八戸市糠塚地区に植えたことが始まりと言われる「糠塚きゅうり」があります。
 糠塚きゅうりは、病気に弱く、収穫量も少ないことから、生産者が少なくなりましたが、市が伝承会を作り、種と生産技術を守り続けています。
 見た目は、ずんぐり太くて短く黄緑色、いぼが黒いのが特徴です。皮が固いため剥いて食べます。6月下旬から8月中旬まで収穫され、市内の朝市、直売所などで販売しています。八戸にお越しの際は、独特のシャキシャキとした食感と苦味の糠塚きゅうりをお楽しみください。
 八戸市農業経営振興センター
 ☎0178-27-9163



トリコロールフェスタ×とり合戦

北東北19市町村のうまいもん、すくいもんが二戸市に大集合!また、鶏肉料理の一大イベント「とり合戦」も同時開催します。このイベントで北東北を一気に満喫しましょう!

○日時…10月13日(土)10時～17時、10月14日(日)10時～16時
 ○会場…カシオペアメッセ・なにやーと
 二戸市商工観光流通課
 ☎0195(43)3213

イベント情報 八戸・二戸の

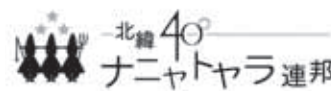


可動式の大型スライドガラスで天気の良い日は開放します

八戸まちなか広場「マチニワ」オープン

八戸市三日町の街なかに全面ガラス張りの多目的広場「マチニワ」がオープンしました。開放感のあるオープンスペースで、日中は自然の光を取り入れ、夜は「まちなかの行灯」として優しい光を放ちます。光・緑・水な

どの自然が感じられる空間にはテーブルやベンチが備えつけられていますので、くつろげる空間となっています。
 ○オープン時間 6:00～23:00
 ○休館日 なし



「北緯40°ナニヤタラ連邦」ロゴマーク
 釣り具や農具は、三圏域の誇る産業を、また、三つの星は、北緯40°台の同緯度において、同じ星空を見る三圏域の共同性や一体感を象徴します。

「広報紙面交換」

八戸市・二戸市・久慈市は、古くから密接な関係にある地域です。この事業は、3市でお互いのまちの魅力を広報紙で紹介し合う交流企画です。二戸市と久慈市の話題が掲載される、「広報にのへ」、「広報くじは」、各市ホームページをご覧ください。