

佐用ひまわり地鶏



生産者：竹内さん

JAS規格
地鶏条件

1. 素びなが在来種由来の血液百分率が50%以上のもの

佐用
ひまわり地鶏

素びな：「ひょうご味どり」
(兵庫県立中央農業技術センター生まれ・兵庫県産)



JAS規格
地鶏条件

2. 飼育が28日齢以降、平飼育していること

佐用
ひまわり地鶏

飼育方法：「ひな」の時より平飼い



JAS規格
地鶏条件

3. ふ化後80日以上飼育していること

佐用
ひまわり地鶏

飼育期間：概ね100日佐用町内で飼育



JAS規格
地鶏条件

4. 1㎡あたり10羽以下で飼育していること

佐用
ひまわり地鶏

飼育密度：概ね1㎡あたり7羽



当団体資料より
日本食品分析センター
依頼結果

5. モモ肉の場合14%、ムネ肉の場合25%、無供与に対して成分増加がありました。

佐用
ひまわり地鶏

ヒマワリの飼料供与による、ビタミンE成分増加



佐用ひまわり地鶏マップ

佐用ひまわり地鶏



肉味が良い。
コク・締まりがある。
適度な歯ごたえ。
キメが細かい。



さよう町のプレミアム地鶏!



発行者 佐用町商工会

〒679-5301 兵庫県佐用郡佐用町佐用 3043-1
TEL (0790) 82-2218 FAX (0790) 82-3386



佐用ひまわり地鶏肉取り扱い中です。
ぜひ一度ご賞味ください。

☎ 0790-82-3228

住所 佐用郡佐用町佐用221-1
営業時間 10:00～19:00
定休日 毎月曜日



あみ焼き焼肉コーナーあります！

☎ 0790-86-0619

住所 佐用郡佐用町上月789-1
営業時間 8:00～20:00
定休日 毎月曜日



四季折々の自然を満喫しながらゆったりと
楽しむ溶岩風呂、旬の味覚を盛り込んだ
懐石料理や鍋料理に舌鼓！

☎ 0790-88-0149

住所 佐用郡佐用町円光寺 423-1
営業時間 11:30～19:00
(オーダーストップ 18:30)
定休日 月 1 回不定休



お客様のお好み、ご予算に応じて調理させてい
たきます。
どうぞお気軽にご相談の上ご予約くださいませ。

☎ 0790-88-0046

住所 佐用郡佐用町久崎50
営業時間 11:30～14:00
夜は予約のみ
定休日 毎水曜日



自然がともだち、田舎の良さを見る、食べる、体験する！
地鶏 地鶏

6
1
1



現在、味わいの里三日月は
地鶏の取り扱いがありません

1

定休日 毎火曜日

1:00)



佐用町で育った「佐用ひまわり地鶏」を
ぜひ一度、ご賞味ください。

注意：全取扱店とも地鶏のある場合のみの提供となります。まずは、お電話での確認を！