

播州百日どりが主役

神戸市で
4月30日まで
五国の味めぐり播磨フェア



お披露目会で「播州百日どりをPRした

当たりや食感、歯応えが良く、うま味も凝縮されている。ホテルの料理に欠かせない逸品」と太鼓判を押す。

フェアに先立ち、2月中旬にはメディアや一般客に向けた、素材やメニューのお披露目会があった。播州百日どりを飼育する石塚竜司さん(42)と、J A養鶏事業所の職員が出席して、味や飼育方法などをPRした。

播州百日どりは同ホテルのレストラン「ル・クール神戸」でもランチ、ディナーで味わえる。

コンテストの地鶏・銘柄鶏好感度コンテストで優秀賞を受賞した。

田中耕太郎総料理長が食材を探しに県内各地を巡る中で目に留まり、フェアで使うことになった。「播州百日どりは口

【兵庫・みのり】多可町加美区の特産「播州百日どり」をメイン料理の一つに使う「五国の味めぐり播磨フェア」が3月から、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」で始まった。フェアでは県内のえりすぐりの食材を味わえる。4月30日まで。

播州百日どりは、J Aみのりが独自開発した品質重視の大型鶏。採光、運動量に配慮した平飼い鶏舎で、約100日かけて飼育する。肉質は細やかな繊維質で口当たりが良く、しっかりとした歯応えが特徴だ。昨年4月に行った、全国銘柄食肉