

安心・安全な日本産チキンを、お届けするために…。

日本産チキンのおいしさの秘密

あんしんな理由




Z-CARD® 及び PocketMedia® は Z Industries Ltd.の登録商標です。この製品は多層シート式のカードです。この製品や関連する機械、製作方法は国際特許を初め、アジア、日本、その他各国で特許を取得済み、もしくは申請中であり、日本においては特許庁 PCT No. Y1944/17(2012.12.1)により、Z-CARD®、PocketMedia®の商標について一時的な特許的権利を保持するものです。Z Industries Ltd.の許可なくして、この製品の全部又は一部を複製したり、類似品を作成することは法律により厳しく禁じられています。
©2012 Z Industries Ltd. Produced under license by Z-USA Pty. Ltd. お問い合わせ先: Z-CARD® JAPAN Tel: 03-3560-5387 Internet: www.zcard.jp Job No.201000



ホームページに「日本産チキン」の
おいしい情報が満載！



一般社団法人
日本食鳥協会

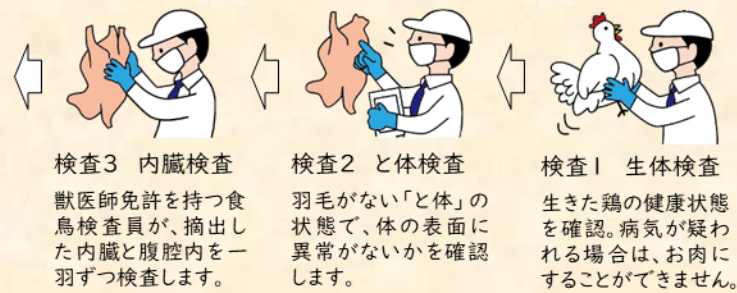
食鳥検査法

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (法律第70号)

家さんの生産の実態及び食鳥の疾病の発生の状況を踏まえ、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする法律。

処理加工段階

日本の食鳥処理加工工場では、「食鳥検査法」に基づく三段階の厳しい検査に、すべて合格したチキンだけを出荷しています。



すべて合格したチキンだけ出荷

養鶏場から運ばれた生鳥は、処理加工工場の中で、食鳥管理者および獣医師である検査員により、**一羽ごとに三段階の厳しい検査**が行われています。

飼料安全法

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律 (法律第35号)

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に寄与することを目的とする法律。

飼育段階

安心・安全な日本産チキンを生産するために、「飼料安全法」などの法令に基づいてエサやワクチンなどを管理・徹底しながら、鶏を飼育しています。



日本産チキンは一括管理されながら、種鶏場、ふ卵場、養鶏場へと運ばれていきます。それぞれの施設で検査や管理を徹底し、**健康な鶏のみ**を食鳥処理加工場に出荷しています。



種鶏場



ふ卵場



養鶏場

日本産チキンは、国内の厳しい検査に合格した「安心・安全な鶏肉」です。



チキンの「おいしさ」を決める要因として、味・香り・食感の3つが重視されています。

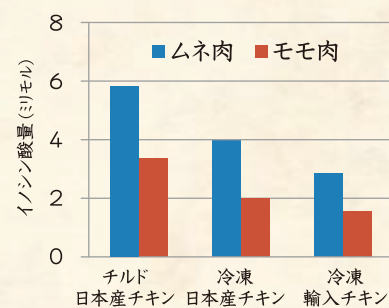
味

飼料や流通の違いなどから日本産チキンは鮮度が高く、「味の面」でその優位性が認められました。

	日本産チキン	輸入チキン
飼料	トウモロコシ以外に大豆や米粉なども鶏に与えている。	鶏に与える飼料のほとんどがトウモロコシである。
流通	主に生鮮のままチルドで流通している。	ほとんどが冷凍で流通している。

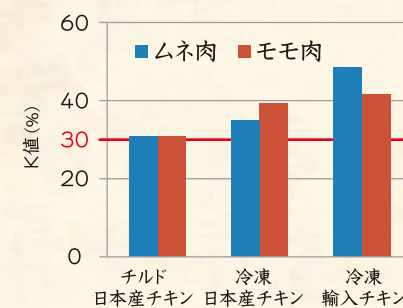
食肉を冷凍する際の氷結晶の生成・成長は、解凍後の食肉の品質を損なう主な原因のひとつとされています。

【イノシン酸(IMP)量の比較】



食肉のうま味成分であるイノシン酸の含量が、日本産チキンの方が多くなることがわかります。

【K値(鮮度)の比較】



鮮度を表す指標とされるK値で、チルド日本産チキンは鮮魚並みの低い値(30%前後)を保っていることがわかります。

香り

調理時の「鶏らしい香ばしさ」と「不快臭」の両面から、日本産チキンの優位性が認められました。

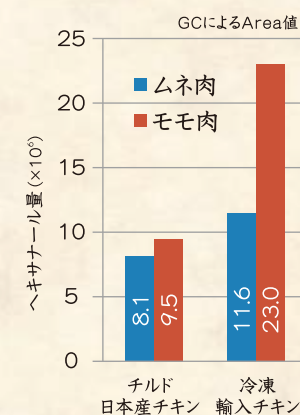
	日本産チキン	輸入チキン
口中香	鶏らしさが強い	鶏らしさが弱い
不快臭	不快臭が弱い	不快臭が強い

【官能評価(評点法)】

口中香(鶏らしさ)	チルド 日本産チキン		冷凍 輸入チキン	
	ムネ肉	モモ肉	ムネ肉	モモ肉
	4.7	5.4	2.9	3.6
評価基準：高い点数ほど強い				
不快臭	チルド 日本産チキン		冷凍 輸入チキン	
	ムネ肉	モモ肉	ムネ肉	モモ肉
	1.5	2.7	3.4	3.7
評価基準：低い点数ほど弱い				

官能評価から、日本産チキンの方が「香り面」で優位であることがわかります。

【脂質の酸化で生じる代表的な不快臭成分ヘキサナール量の比較】



冷凍輸入チキンの方が、不快臭成分がより多く含まれていることがわかります。

食感

鶏料理を食べた時の「食感の面」から、日本産チキンの優位性が認められました。

	日本産チキン	輸入チキン
飼育日数	ブロイラーの場合 50日間弱 地鶏の場合 75日間以上	35日間前後 輸入チキンのほとんどはブロイラーである。

【モモ肉を使った官能評価(評点法)】

評価項目	チルド 日本産チキン	冷凍 輸入チキン
歯ごたえ	3.5	2.7
多汁性	6.0	5.0
好ましさ	5.0	4.0
評価基準：高い点数ほど良い		

日本産チキンは、飼育日数が長い分肉の組織がより丈夫になるため、「食肉らしい歯ごたえ」が感じられる肉質になっています。

一般社団法人日本食鳥協会では2014年から5年に渡り、「日本産チキンの優位性を示すための訴求ポイントの科学的検証」を行ってきました。

<監修>
広島大学名誉教授
女子栄養大学教授 西村敏英

日本産チキンは、「おいしさの3つの要因」で輸入チキンより優位であることが認められました。

焼



丼



蒸



揚



鍋

