

年を重ねた分だけ味が濃い！
噛めば噛むほど鶏本来の味が楽しめるお肉

ひねどり・親鳥（鶏肉）

○特 徴：

ひねどりとはい卵を産む役目を終えた鶏のこと。橋本市は和歌山県内の採卵養鶏の約50%を占める卵の大産地。飼育期間がブロイラーに比べ長いため、身が引き締まっています。少しカタいが、噛めば噛むほど旨みができる。精肉は地元産品直売所などで売られているが、一般にはあまり流通しておらず希少な肉。



○食べ方：

おいしい出汁ができるので、鍋、特にすきやきの人気が高い。あぶり焼きを生姜醤油やポン酢で食べると絶品！軽く煮たレバーや金柑卵などもおいしい。



○旬： 通年

○産 地： 橋本市

○生産量： 約36 t

○問い合わせ先： 橋本商工会議所

TEL 0736-32-0004

<http://www.hashimoto-cci.or.jp/>

○備 考：

2010年より橋本商工会議所では、ひねどりを使用した新メニューの開発に乗り出し、“ひねメニュー”を扱う地元の飲食店や食品事業者のマップを作成。ご当地レトルトカレー「ひねキングカレー」も発売。

