



天草大王鍋は、 最後の一滴まで 旨い。

「天草大王」

「天草大王」は、明治から大正時代に天草地方で飼育されていた国内最大級の地鶏です。当時の文献によれば、雄の大きなものは背丈が90cm、体重は約7kg程もあったといわれています。また、博多の水炊き用の食材として珍重され、高値で取引されていました。昭和初期に絶滅しましたが、「県農業研究センター」が約10年の歳月をかけ、平成12年に復元に成功。この復元した「原種 天草大王」を素に現在の肉用鶏「天草大王」が生産されています。

焼いた時の歯ごたえと、コクのあるうまさ、鍋にした時の深みのある味わいで、瞬間にその地位を不動のものにしました。水炊きはもちろん、たたき、焼き鳥、すき焼き、唐揚げなど地鶏本来の味を堪能できます。



復元された「原種・天草大王」

撮影協力：地鶏や
問い合わせ先：熊本県高品質肉鶏推進協議会（熊本県養鶏農業協同組合内）
TEL 096・242・3131