

鬼伝説熊野 地鶏こん棒の誕生まで

開発まで多くの時間を費やし、熊野の新しいお土産物として誕生した熊野地鶏こん棒！その誕生までのストーリーを開発担当者がお伝えします。



開発担当

企画営業事業部 松尾

●世界遺産・鬼ヶ城の新しいお土産物を作りたい！！

紀伊半島の南に位置する海と山に囲まれた三重県熊野市。世界遺産をも育むこの地では、その昔、海を荒らし鬼と恐れられた海賊を天皇の命を受けた坂上田村麻呂が征伐したという伝説など、数多くの“鬼伝説”が残っています。

開発を担当した私・松尾は熊野の自然と人に魅了されこの地に就職したＩターン者。中でも毎年８月の熊野大花火が大好きで、世界遺産・鬼ヶ城で繰り広げられるクライマックスの鬼ヶ城大仕掛けを観るのが一年で一番大好きな瞬間です。2013年８月にオープンした「鬼ヶ城センター」も弊社で手掛けることとなり、大好きな鬼ヶ城の新しいお土産物を作りたい！！と思ったのが、商品開発のきっかけでした。

●あけてすぐ食べられる、持ち帰りにも便利な熊野地鶏の冷蔵加工品を！！

神々の故郷として世界遺産をも育む熊野。圧倒的な自然美、そしてその恵みはそのまま人々の暮らし・豊かな食と通じています。その熊野の大自然と人々の愛情に育まれ、悠々と育つ熊野地鶏。噛めば噛むほど溢れ出す極上の旨みと、プリプリの歯ごたえ、臭みの一切ない肉質は、手間暇かけて育てられた証です。

地鶏こん棒は、弊社が開発している熊野地鶏商品の中でも冷蔵の加工品としては初めての商品となります。熊野地鶏の旨みが存分に味わえて、買ってすぐにそのまま食べられて、お持ち帰りもしやすい。熊野の歴史、文化に思いを馳せながら、大自然と人々の愛情に抱かれ育つ熊野地鶏の旨みを堪能してもらえたらという思いで開発をしました。

●実は、熊野地鶏はオスとメスで随分味が違うんです！！

皆さん、鶏肉ってオスとメスで肉質が違うのをご存知ですか？熊野地鶏はオスとメスで随分味が違うんです。人間と一緒にオスは比較的筋肉質なので抜群の弾力が味わえ、メスは脂肪が多いのでジューシーな脂の旨みが味わえます。生産者だからこそお伝えできる地鶏の特徴をそれぞれ楽しめるよう商品化しました。ぜひオスとメスを食べ比べて、その違いを楽しんでいただければと思います。

●ビールやワインのおつまみにどうぞ♪

噛めば噛むほど味が出る熊野地鶏。地鶏こん棒は、その熊野地鶏の旨みを存分に味わえるようスモークした商品です。ビールやワインのおつまみにはもってこい！熊野旅行の帰りの電車の中で、家に帰ってからの晩酌で、熊野を思い出しながら美味しい酒のつまみにしていただければと思います。

※熊野地鶏とは

三重県が、徹底的に肉質にこだわって研究開発し熊野市域で産地化した地鶏。三重県で古来より珍重された三重県原産のシャモ「八木戸」と、三重県の銘柄鶏「伊勢赤どり」に、地鶏の王様「名古屋コーチン」をかけあわせた、三重県自慢の高級肉用鶏。四方も山に囲まれた鶏舎でエサや水など熊野の恵みを与え、愛情たっぷり飼育されています。プリプリの歯ごたえと、地鶏本来のコクと旨みが特徴。鶏特有の臭みも少なく、一流シェフや料理人にも高い評価を得ています。平成23年度、三重ブランド認定。