



新 JAPAN PROJECT

「土佐はちきん地鶏」のブランド化を応援

～「土佐はちきん地鶏」を羽田空港国際線 JAL ファーストクラスラウンジにて提供します～

2019 年 6 月 28 日

JAL は地域と一緒に「地域の元気」を創る「新 JAPAN PROJECT」の一環で、高知県「土佐はちきん地鶏」のブランド化に取り組んでいます。

今回は、高知県土佐郡大川村産の「土佐はちきん地鶏」(*1)のグリルに高知県「田野屋塩二郎」の塩「太陽結晶塩」(*2)を添えて、羽田空港国際線 JAL ファーストクラスラウンジで提供します。同ラウンジでの地鶏料理の提供は今回が初めてとなります。

大川村は高知県中央部最北端に位置し 1000m 級の山に囲まれ、離島を除くと日本で一番人口の少ない村です。このような環境の中、「土佐はちきん地鶏」の生産・販売に日々取り組んでいます。

JAL は、今後もさまざまな施策を展開することで「土佐はちきん地鶏」のブランド化の応援と販路拡大、さらには大川村の産業振興のお手伝いをしてまいります。



(*1) 「土佐はちきん地鶏」(商標登録 第 4981420 号)



高知県産の日本鶏(在来種)が交配のベースであることを強調するため、地名の「土佐」に「はちきん」という土佐の女性を表現する言葉と「地鶏」を組み合わせ命名され、高知県が約 4 年の歳月をかけて 2005 年に完成した地鶏。肉質はブロイラーより脂肪が少なく適度な歯ごたえがあります。軍鶏などの血も入っていることからどの部位にも旨味が詰まっており、和洋中いずれの料理にも適しています。

◇参考 URL: <https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/160908/hachikin.html>

◇参考 URL: <https://www.sirataki.or.jp/>

(*2) 土佐田野海岸「太陽結晶塩」

海水と淡水が混じわる高知県田野海岸の汽水 100%を使用した完全天日塩。食材の旨味と風味を最大限引き出す今回の太陽結晶塩は、2009 年塩の世界大会で優勝した「田野屋塩二郎」作「大川村産 土佐はちきん地鶏用特注品 0.8 mm」です。



「土佐はちきん地鶏のグリル」と太陽結晶塩(左)・鉄板ダイニング(右)(イメージ)

○提供場所: 羽田空港国際線旅客ターミナル内 JAL ファーストクラスラウンジ

○提供期間: 2019 年 7 月 1 日からの 1 カ月間と同年 9 月 1 日からの 1 カ月間(※提供数には限りがあります。)

○特徴: 高知県大川村産の「土佐はちきん地鶏」のモモ肉を鉄板でカリッと焼きあげました。
「土佐田野海岸 太陽結晶塩」をつけてお召し上がりください。

○問い合わせ先: 一般社団法人大川村ふるさとむら公社 0887-84-2201

以上