



天草大王と車えび

美味しさのヒミツ

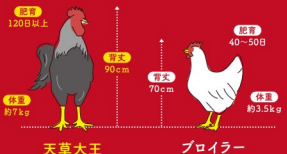
天草大王

昭和の初期頃に絶滅した天草大王。残された文献を元に、7世代、8年の歳月をかけて交配を繰り返し、遂に平成12年、復元に成功。復元後、天草大王の血統をはじめ品質や供給体制など、徹底した管理が行われています。天草大王は、通常のブロイラーの2〜3倍、120日以上の飼育が必要です。しかも恵まれた自然環境の中、飼育密度も1㎡あたり7羽以下(通常のブロイラーは16羽〜19羽)とゆつたりストレスなく飼育され、職員の手作業で衛生的に出荷されているので、皆様に美味しい鶏肉を提供できています。肉質は、臭みがなく適度な脂がとってジュッソー。コクとうまみが凝縮しているので、調味料を使わずに焼いてそのまま食べても美味しい。その美味しさは、日経リサーチ百貨店・量販店バイヤーアンケート購入した1鶏ランキング5位、チキンフェス2018年・2019年(福岡開催)で2年連続グランプリになるほど。ヒナの時は、体温調節ができないため保温や食欲にムラがあるの特に気を配ります。その後鶏の成長に合わせて、雄雌を分けて鶏舎にいれ、常に新鮮な水や清潔な環境にして健康な鶏を育てています。



日本最大級の天草大王 生産者の一人

こんなに違う！天草大王とブロイラーの比較



車えび

有明海や不知火海に囲まれた天草は、日本の車海老(明治38年)養殖発祥の地です。海に囲まれた天然に近い養殖場は水質もほぼ海と同じです。養殖の車えびは、ウイルスに感染すると生質まるごと全滅してしまうこともあるため、養殖密度を多くせず、ビタミンなど免疫力を高めるエサを与え、生質を清潔にしてウイルス感染を防いでいます。また生質の水を抜いて、砂を何度も何度も機械でかき混ぜ、人力で丁寧に砂から脱皮した殻や汚れを取り除きます。その後、太陽の光と熱にさらし、紫外線にあててキレイにしていき水車で水の流れて作って、農薬を常に海中に送りこんでいます。このように海水質やエサなど車海老の健康に配慮し、徹底した管理の下で良質な車海老が育っています。最後に一匹一匹、人の目で確認、選別作業を行い出荷します。また天草漁協では、養殖した車えびの稚魚を海に放流し、天然の車海老を増やす活動も行い、海の生態系を守りながら養殖に取り組んでいます。



車えびの稚魚の放流(3月6日)

車えびの新鮮な見分け方

- 特徴01 全体的にツヤがある。
- 特徴02 尾がきれいな赤で、丸まった感じのヘリがある。



おいしさ、
飛び跳ねる!



#天草大王と車えび

Amakusa Daio & Kuruma Ebi

2022年12/1(木) - 2023年2/28(火)



映像と音で感じるPR動画配信中!

一般社団法人 天草宝島観光協会

〒863-0023 熊本県天草市中央新町15-7
☎ 0969-22-2243

www.t-island.jp 天草宝島 観光



5,000円
天草大王の冷凍車えびプレゼント
抽選で12名様



参加施設で対象メニューを食べてアンケートに回答



Instagramで「#天草大王と車えび」で投稿

天草大王の冷凍車えび抽選で12名様にプレゼント

※施設によっては、天草大王のみ、車えびのみの料理だけの提供の施設がございます。

