

阿岸の七面鳥

輪島市

自然豊かな奥能登で飼育された
美味しい七面鳥を皆様に

■取り扱っているもの

品目	出荷時期	生産量 (年間)
七面鳥の肉	通年	700羽

ヒナの生産により通年出荷が可能となりました。

■セールスポイント

希少な国内産の「七面鳥」を自家生産だから可能な朝びきで提供しています。

七面鳥は北アメリカ原産のキジ科の10kg近くになる大型の鳥で、肉質は鶏肉より脂分が少なくさっぱりしており、低カロリー・高タンパクなヘルシーフードとして海外では好まれています。

奥能登での七面鳥の飼育は昭和60年代に始まり試行錯誤を続け、現在ではヒナのふ化から食肉処理まで一貫した安定生産が可能となりました。

また、七面鳥は警戒心がとても強く臆病なため、奥能登の静かな自然環境はストレスがなく七面鳥飼育に最適です。

餌には奥能登産のコシヒカリを使用することで、さっぱりとした脂肪と香りの良い肉質を定番のロースト以外でも鍋物、唐揚げ、たたきなどでご賞味頂けるものと思います。

オスは1羽で8kg、メスでも4～5kgとボリュームがありますが、ご家庭でもご利用頂けるよう半身からご提供しております。

オス1羽 18,000円 (半身9,000円)

メス1羽 12,000円 (半身6,000円)



ご連絡をお待ちしております。



代表者 大村 正博 (おおむら まさひろ)

連絡先 TEL&FAX : 0768-45-1481

携帯 : 090-1396-9561 (お問い合わせは午前8時から午後8時までに願います。)