



桜姫鶏とは…

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般的な鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上^{*}の鶏肉です。
生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。

*日本食品標準成分表2015数据比較



桜姫鶏の特徴

1 透明感のある桜色

透明感のある桜色と、脂の白さが目印です。



このマークが目印!



ぜひ、ご賞味ください!
イメージキャラクター
「桜姫ちゃん」
TM

2 鶏肉独特の臭みが少ない

植物性主体のエサを与え、独特の臭みを抑えています。

3 ビタミンEが3倍以上^{*}

鶏の健康を考え、エサにビタミンEを与えています。

*日本食品標準成分表2015数据比較

桜姫鶏

さくら

ひめ

どり

焼鳥 QUEEN



商品ができるまで



良質な種卵生産



速やかに集卵・消毒・孵化



徹底した安全衛生管理システム



衛生的スピーディー&クリーンな商品化システム



スピーディーな配達システム

生産者の思い

私たちは品質のよい鶏肉をお客様にお届けするため、自分たちの手で鶏の卵をかえすことから始めています。いつもおいしく、安心して食べて頂くために、生産から処理、加工まで一貫して管理することを40年以上前から続けてきました。私たちの使命は、大切なのちを無駄にすることなく、安心して食べて頂ける鶏肉をできる限り多く食卓までお届けすることです。強い決意で、従業員一人ひとりが今日も鶏たちを真摯に見守っています。

鍋

鶏鍋

おススメの食べ方

これから季節、鶏肉の出汁がしっかりとれる、鶏鍋がおすすめです。桜姫の鶏団子も合わせて、鶏だしあつぼりの鍋であったまることができます。

おススメの食べ方

焼鳥 QUEEN

デリカコーナーにて販売

シンプルに鶏肉のうまみを味わうことのできる焼き鳥、柔らかい肉の食感と濃厚なタレの美味しさが、お口いっぱいに広がります。

国産! 肉厚! ジューシー!

焼鳥 QUEEN

(国産桜姫鶏使用)

(もも・ねぎま・レバー・かわ)

宮崎県産

桜姫鶏モモ肉