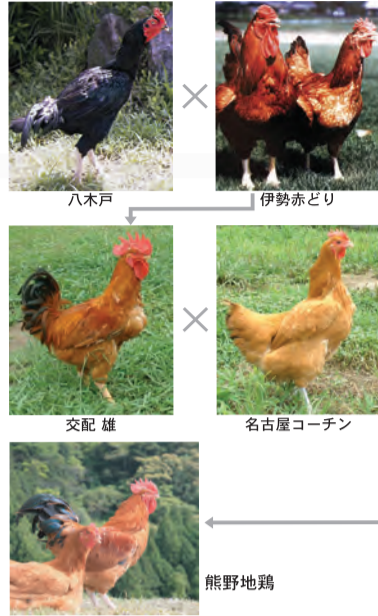


# 熊野地鶏は、飼育・肉質にとことんこだわった、三重の新ブランドです。

## 熊野地鶏とは

三重県が肉質にこだわり、研究・開発し熊野地域で産地化した「熊野地鶏」。

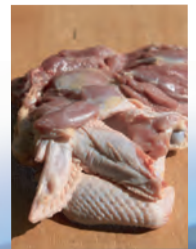


熊野地鶏は、三重県で古来より美味と珍重された三重県原産のシャモ「八木戸」と三重県の銘柄鶏「伊勢赤どり」に地鶏の王様の「名古屋種(名古屋コーチン)」を掛け合わせた三重県自慢の高級肉用鶏です。

- <生産状況>
- ・熊野地鶏生産組合 6戸(熊野市内)
  - ・年間出荷羽数 12,000羽(平成21年度実績)

## 味へのこだわり

熊野地鶏は、程よい歯ごたえと深い味わいが特長。これまでの肉用鶏とは一味違った高級肉用鶏です。



### <三大特長>

- ① 肉色は赤みが強く、肉質は弾力性に富んでいます。
- ② 旨味成分を多く含む鶏肉本来のコクと風味があります。
- ③ 脂肪、蛋白質が多く、歯ごたえと独特の食感があります。



## 飼育のこだわり

松本峠、大吹峠などの熊野古道は世界遺産に登録されています。豊かな自然と世界遺産をも育む地で、熊野地鶏は愛情たっぷりに飼育されています。



### 飼育環境

飼育は、熊野の豊かな自然の中、開放平飼い鶏舎で、ストレスを出来るだけ与えないよう育てられます。



### 飼育期間

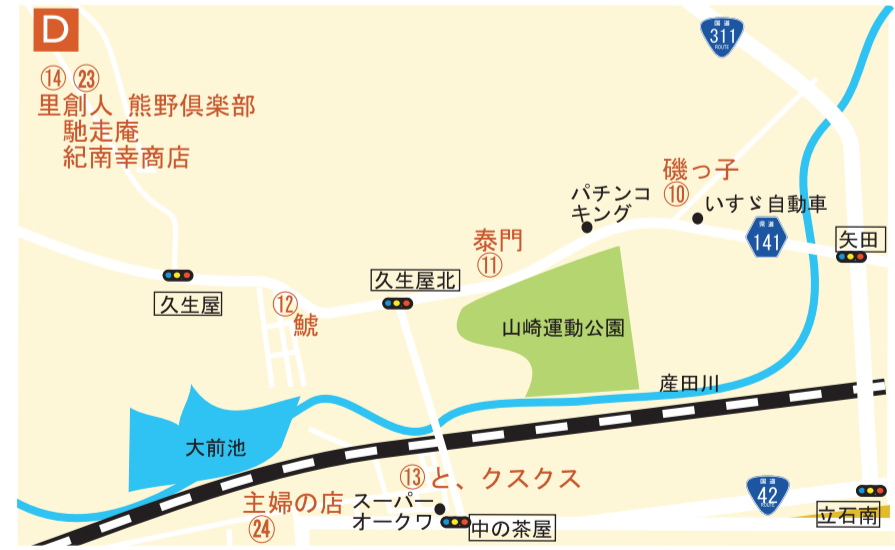
飼育期間がブロイラーのおよそ2倍、100日以上かけています。しっかりと運動させ、健康的に育てています。



### 安全な飼料

抗生物質の一切入っていない安全な飼料を規則正しく与えています。また県内産の飼料用米を餌に混ぜる取り組みを積極的に進めています。

## 熊野市全体図



ここに掲載されている情報は、平成22年11月8日時点のものです。掲載されている内容について変更している可能性もありますのでご了承ください。また、掲載されているお店以外にも熊野地鶏を取り扱っている所もあります。

# 熊野地鶏料理を食べられるお店

## ① あたしか温泉



熊野地鶏鍋  
2,700円/人  
宿泊者及び4名様以上で前日までに要予約。

しっかりとした歯ごたえのある熊野地鶏を、ダシの効いた鍋で召し上がれ。

熊野市新鹿町 1497-4  
☎ 0597-86-1100  
営/予約にもよるが18:00～20:00が基本休/日曜

## ② ひかり



熊野地鶏丼  
1,200円  
熊野地鶏弁当  
1,200円

甘辛くじっくり煮た熊野地鶏を贅沢にのせ、温泉卵と生姜をアクセントにした丼です。

熊野市木本町 393  
☎ 0597-89-5515  
営/12:00～13:00、17:00～21:00休/日曜 ※予約の場合は承ります。

## ③ 民宿 ハタイ



鶏鍋、すき焼き  
1名様より  
宿泊客のみ  
5日前までに(宿泊予約の際に)要予約。  
※宿泊料金を含む

熊野地鶏は歯ごたえがあって美味しいと好評です。新姫ぼん酢ともよく合います。

熊野市木本町 217  
☎ 0597-89-4333  
営/休/12/30～1/2、8/18

## ④ やきとり 大吉



地鶏串焼き  
189円  
予約必要なし。

熊野地鶏を食べるなら焼き鳥が一番！旨味が詰まった焼き鳥を是非ご賞味ください。

熊野市井戸町 793  
☎ 0597-89-0767  
営/17:00～25:00休/火曜

## ⑤ みどりや



熊野地鶏と水菜のハリハリ鍋(3,000円～5,000円)の会席・大皿のコース料理8品～10品程度のうち、2品ほど地鶏料理を)その他、地鶏メニュー多数。完全予約(6名以上～100名まで可)

地鶏本来の食感と旨みが野菜とマッチして、最高のスープです。締めにはそばかうどんで。絶品です。

熊野市井戸町 703-5  
☎ 0597-89-0120  
営/11:30～14:30、17:30～22:00休/不定休

## ⑥ 割烹 やまぐち



地鶏の竜田揚げ  
900円  
その他、陶板焼き1,200円、バリバリ焼き1,500円、くわ焼き1,200円  
予約必要なし。

衣のサクッリ感と肉の弾力性、お口にジュワ〜っと広がる独特の甘味、風味が特徴です。

熊野市井戸町 436-60  
☎ 0597-89-0456  
営/11:30～13:30、17:00～21:00休/火曜

## ⑦ お食事居酒屋 しんばし



熊野地鶏鍋  
1,800円/人  
熊野地鶏すき焼き  
1,800円/人  
いずれも3人前からで、3日前までに予約が必要。

熊野地鶏本来の旨味を味わっていただけの鍋です。締めは地鶏の旨味が濃縮されたスープにラーメンを入れてお召し上がりください。

熊野市井戸町 386-17  
☎ 0597-89-1754  
営/11:00～13:00、17:00～22:30(オーダーストップ22:00)休/日曜(祭日の場合は翌日)

## ⑧ Il Regalo (イル レガーロ)



熊野地鶏のグリルミスト  
1,850円/皿  
夜のみ。  
予約されることをお勧めします。その他メニューは季節により変わります。

各部位ごとに焼き加減を変えていますので、それぞれの味をお楽しみください。

熊野市木本町171  
☎ 0597-89-0300  
営/11:00～14:00、17:30～20:30休/日曜

## ⑨ 吉右衛門



熊野地鶏大チゲ鍋(チゲ鍋、焼鳥、刺身、牛肉小皿、サラダ、おじや)  
5,500円～6,000円/4人  
前日までに予約が必要。

地鶏チゲ鍋は珍しい料理として大変受けています。地鶏の肉汁とコチジャンの辛味が絶妙です。是非ご利用ください。

熊野市有馬町羽市木 125-8  
☎ 0597-85-3383  
営/11:30～14:30、17:30～22:00休/月曜

## ⑩ 美味処 磯っ子



熊野地鶏の塩焼き  
1,000円  
昼・夜  
予約必要なし。

熊野地鶏ならではの旨味と深い味わいを楽しんでいただくため、味付けは塩だけで。

熊野市有馬町 3759-7  
☎ 0597-89-1931  
営/11:00～14:00、17:00～21:30休/木曜

## ⑪ 味工房 泰門



熊野地鶏コラーゲン鍋  
2,100円/人  
熊野地鶏のすき焼き  
2,530円/人  
地鶏たたき 840円  
カルパッチョ 840円  
南蛮揚げ 840円  
予約必要なし

熊野地鶏でだしをとって、コラーゲン玉を入れてより濃厚なスープでつくる健康と美肌の鍋です。

熊野市有馬町 4021-6  
☎ 0597-89-3239  
営/11:00～14:00(ラストオーダー13:30)、17:00～21:00(ラストオーダー20:30)休/毎月9日、19日、29日

## ⑫ お食事処 鯨



地鶏朴葉味噌焼き  
950円、岩塩直火焼き  
1,000円  
地鶏つみれ鍋(お造り・小鉢付)  
3,000円/人  
鍋は2人前より2日前までに要予約。

地鶏のつみれ鍋の締めには旨味が濃縮されたスープで雑炊を。他の鶏にはない深い味わいをお楽しみください。

熊野市久生屋町 1098  
☎ 0597-89-3656  
営/17:30～22:00休/水曜

## ⑬ ナポリ大食堂 と、クスクス



ガダイフィーをまとった熊野地鶏のフライ(前菜800円)夜のみ。  
熊野産お肉の盛合せ(熊野地鶏・岩清水豚・美熊野牛)  
2,800円 又はコースのメイン  
事前予約必要。

ギリシャのそうめん状のペストソー生地で熊野地鶏をくるんで揚げました。

熊野市有馬町 5821-116  
☎ 0597-85-4369  
営/11:30～14:30、17:30～22:00(close)休/火曜、月1回月曜

## ⑭ 熊野倶楽部 食彩食房 馳走庵



季節によりメニューが変わりますのでお問い合わせください。  
写真は熊野地鶏のレバー煮です。

地場産のものを取り入れたメニュー構成を心がけています。地鶏料理は出していない場合がありますのでお問い合わせください。

熊野市久生屋町 1430  
☎ 0597-88-2201  
営/平日11:30～14:30  
金・土・日・祝日11:00～21:00(ラストオーダー20:30)  
休/無休

## ⑯ 漣流荘内 喫茶漣蘭



熊野地鶏ラーメン  
単品 600円  
そばごはんセット  
800円  
(受付時間11:30～13:30)  
予約否。

熊野地鶏のガラスープをあっさり塩味に仕上げたラーメン。地鶏肉の醤油煮と煮卵をトッピング。

熊野市紀和町小川口 158  
☎ 0597-97-1180  
営/平日8:00～15:00、土日祝8:00～17:00休/無休

# 熊野地鶏の精肉やお弁当が買えるお店

## ⑰ いこらい屋



いこらい飯(熊野地鶏ご飯)  
おにぎり 100円  
バック入り 300円

直営の物販スペース「いこらい広場」では、熊野地鶏の入ったいこらい飯ほか、熊野の物産品を多数扱っています。

熊野市木本町 577(記念通り商店街)  
☎ 0597-89-4990  
営/9:30～18:00休/木曜

## ⑱ 竹内精肉店



ご注文は、1羽からで、セット内容(1羽)は、もも・むね・ササミ・手羽元・手羽先・肝・砂肝。重さにより値段が変わるので時価ですが4,000円前後となります。2～4日前までに電話にて要予約。

値段と味の良さは納得です。見る、聞くだけではわかりません！一度お試しください。

熊野市木本町 226  
☎ 0597-89-3288  
営/7:00～18:30休/日曜

## ⑲ 駅前特産品館



熊野地鶏1羽セット  
雄 4,000円  
雌 3,500円  
鍋セット 4,800円(1羽セット、極旨スープ、新姫ぼん酢しょうゆ)他。

宅急便・クール便OK！熊野のお土産が多数ございますので、是非お越しくださいませ。

熊野市木本町 656-3  
☎ 0597-89-6018  
営/9:00～18:00休/12月29日～1月1日

## ⑳ かね久



かね久古道弁当  
Aタイプ 1,000円  
Bタイプ 800円

前日までに予約が必要。時節により内容が変わります。

熊野の厳選された素材にこだわり味わいをいっばい詰め合わせました。代表する品として熊野地鶏を使用しています。

熊野市井戸町 649-1  
☎ 0597-85-3548  
営/通常6:30～15:00休/日・祝日(予約は承ります)

## ㉑ 熊野地鶏生産組合直売店 地どり屋



熊野地鶏1羽セット  
3,000円より。  
販売日(月・木・金)の前日に予約注文してください。

当日さばいた新鮮な地鶏をお買いあげいただけます。ご家庭で地鶏鍋、焼き鳥等お楽しみください。

熊野市井戸町 4967  
☎ 0597-87-0295もしくは090-4869-0506  
営/月・木・金(14:00～18:00くらい)休/火・水・土・日

## ㉒ 里創人熊野倶楽部 紀南幸商店



(お土産物)  
熊野地鶏焼き  
5本 800円  
10本 1,500円  
極旨つくね  
5個 400円  
地鶏半身 2,100円

地域の特産物と土産物、特に熊野モノにこだわって取り揃えています。

熊野市久生屋町 1430  
☎ 0597-88-2045  
営/8:00～18:00休/無休

## ㉓ 主婦の店(熊野店)



ムネ・モモ・ササミ(部位別パック売り)

高級食材の熊野地鶏を地元ならではのお値打ち価格でご提供しています。シンプルな味付けで鶏本来の味をご賞味ください。

熊野市有馬町松原 5280  
☎ 0597-88-2222  
営/9:00～22:00休/無休

## ㉔ 一般財団法人 熊野市ふるさと振興公社



熊野地鶏鍋(メス)セット 4,800円。  
熊野地鶏1羽(オス)セット 4,000円。  
要予約。

有名料理人が絶賛する熊野地鶏の鍋セット。新姫ぼん酢しょうゆとスープ付き。すべての部位が楽しめてお得です。

熊野市紀和町板屋 78  
☎ 0597-97-0640  
営/8:30～17:30休/土・日・祝日

## ㉕ 豊田精肉店



熊野地鶏肉  
2,600円/Kg  
要予約。

創業60年の秘伝のタレに漬け込んだ熊野地鶏のカット肉。漬けダレ付き。

熊野市紀和町板屋 110  
☎ 0597-97-0065  
営/9:00～19:00休/日・祝日

## ㉖ 湯元山荘 湯ノ口温泉



熊野地鶏焼き鳥用串  
10本入り  
予約必要なし。

施設内に調理場があるので、串を購入して焼くことができます。

熊野市紀和町湯ノ口 10  
☎ 0597-97-1126  
営/9:00～21:00休/無休