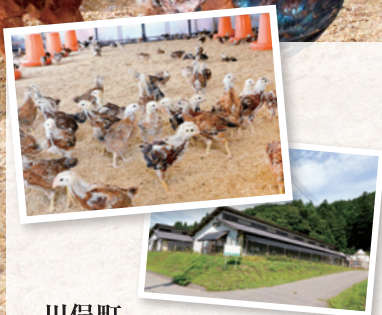


# ふくしまブランド探訪 川俣シャモ

長年の研究により、食用シャモとして地鶏ならではの肉質バランスのよい品種が誕生。深みのあるコク、プロのシェフも納得の歯応え、ジューシーさが特徴です。

繊細で  
弾力のある肉質



川俣町  
(有)川俣シャモファーム  
代表取締役 齋藤 正博さん  
岡株式会社川俣町農業振興公社  
☎024(566)5860

ゆとりの鶏舎で  
ストレスフリー

町では、昔から娯楽として闘鶏が盛んで軍鶏が多く飼われてきた歴史があります。川俣シャモは昭和59年、当時の町長の「遠来のお客さまに何か気の利いたご馳走をしたい」というおもてなしの心から生まれたと言われています。試験飼育を経て昭和62年に振興公社を設立。本格的に販売開始となりました。生産拠点は(有)川俣シャモファームが担い、種鶏管理、採卵、孵化、育雛と一元管理の元、現在は13軒の農家に肥育を委託し、年間約6万羽を出荷しています。その肉質は程よい歯応えで鶏肉本来の旨みがあります。

「モモ肉がおいしいのはもちろんですが、ムネ肉もシンプルに塩焼きでおいしく召し上がれます。これからの季節はシャモ鍋もおすすめです。ぜひ、おいしいシャモをご賞味ください」

作って  
みよう!

## 鶏肉のクリーム煮

パセリやブロッコリーなど、緑色の野菜を添えるときれいです。

### ワンポイント

生クリームは濃厚でコクが出る動物性がおすすめ。

### 材料 (2人分)

鶏もも肉…150g  
玉ねぎ…1個  
白ワイン…1カップ  
マッシュルーム…適量  
生クリーム…200cc  
塩・コショウ…少々  
パプリカパウダー…少々  
小麦粉…少々  
オリーブオイル…適量



### 作り方

- ① 鶏肉は一口大に切り、パプリカパウダーと小麦粉をまぶす。
- ② ①をオリーブオイルで炒め、焼き色がついたら取り出す。
- ③ ②のフライパンで、薄切りにしたマッシュルームとみじん切りにした玉ねぎをしんなりするまで炒め、②を加える。
- ④ ③に白ワインとひたひたになるまで水を入れて煮る。
- ⑤ アルコールが飛んだら生クリームを加えて弱火で煮込む。塩・コショウで味を調える。

あなたのレシピを  
プロが再現!



次号は「米」。

「ふくしまブランド探訪」では、皆さんが考えたオリジナルレシピを募集しています。次回は、米のレシピを大募集! ふるってご応募ください。

### 応募方法

郵便はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、福島の特産品などをプレゼントします。

### 郵送先

〒960-8670 県庁 広報課  
「ふくしまブランド探訪 レシピ」係  
個人情報、記事や取材などにのみ  
使用いたします。

メール・ファクス  
もOK!  
16ページを  
ご覧ください。

👑 レシピ考案者 岩淵 優さん (伊達市)

レシピのご応募ありがとうございました!