

## ～ 新業態、『龍馬軍鶏農場亀戸店』オープン ～

新業態、『龍馬軍鶏農場亀戸店』がオープン。希少かつ新鮮な軍鶏の味わいと食感をお楽しみ頂けます。

軍鶏(しゃも)という名前は、もともと闘鶏用、観賞用に飼育されていたことから由来しており、ぐんけいとも呼ばれ、この文字があてられています。



### 【龍馬軍鶏農場亀戸店における軍鶏の特徴】

品種:タマ軍鶏。タマ軍鶏のタマは埼玉のタマ

生産地:埼玉県加須市

生産者:篠田さん

飼育期間:150日。150日のうち、弾力に富んだ肉質を作るため、最後の40日のみ開放鶏舎で飼育(一般的に流通している鶏肉は50～60日の飼育期間です)

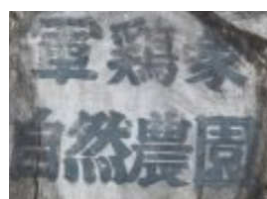
配合:①「大和軍鶏」の雄 × 「ニューハンプシャー」種の雌 を配合した雌

②上記①の雌 × 「大軍鶏」を配合して「タマ軍鶏原種」を生産

③上記②の「タマ軍鶏原種」 × 「ロードアイランドレッド」種 を交配した雌

④上記③の雌 × 「タマ軍鶏現原種」を交配して生み出された鶏軍鶏の血が75%入っています。

肉質の特徴:こくある地鶏らしい味わいと、赤みの歯ごたえある肉質が特徴。脂肪が少なくうまみが強い。また臭みが少ない。保湿力があるため、焼いた時に肉汁が豊富に出る。



### 【店舗のコンセプト】

・店内で毎日解体するにより鮮度と衛生管理を徹底。たたきで提供できる。

・ベテから約24時間内の新鮮な軍鶏を丸ごと店内調理。

そろばん(せせり)など希少部位を提供できる。

・玉子もすべて軍鶏の玉子。ダシも軍鶏から取っている。

・土佐(高知)の食材にもスポットをあて、カツオ・生姜・柚子・トマト・山椒・焼酎・地酒など地元の高価な食材を、自社流通網によりできるだけ手頃な価格で提供。



(写真左から) 軍鶏くわ炭火焼き ・軍鶏たたき2種盛り ・そろばん(せせり)甘辛焼 ・軍鶏家のこだわり玉子焼 (右上)店舗外観

### 【龍馬軍鶏農場亀戸店 基本情報】

住所:東京都江東区亀戸5-1-1 JR構内 TEL: 03-5628-5519 席数:62席

営業時間: 月～木 17:00～01:00 金・土・祝前日 17:00～03:00 日・祝 16:00～24:00