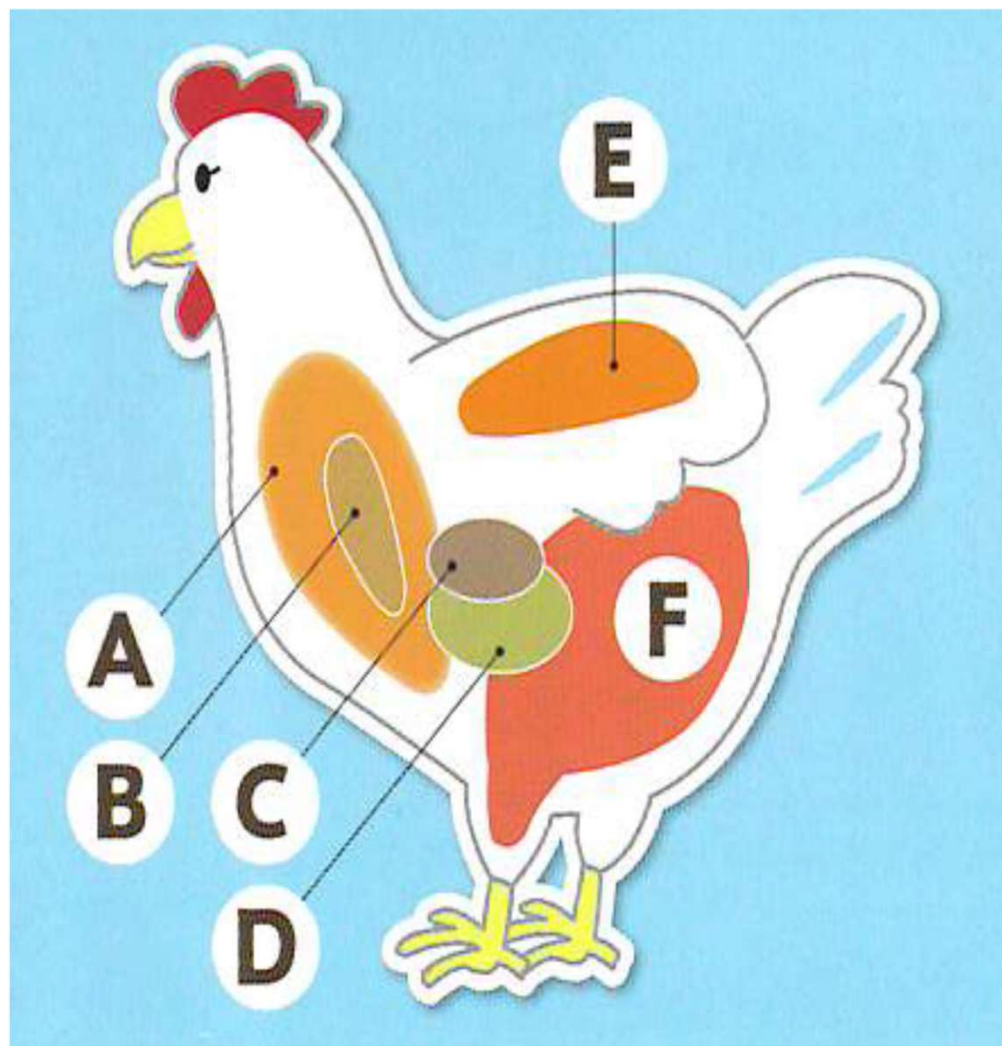




株式会社ジャパンファーム



鶏肉の種類



Aむね肉

Bささみ

Cきも

D砂肝

E手羽もと、手羽さき

Fもも肉

7 すなぎも

胃袋。コリコリとした歯触り。味にクセがない。



やきとり
から揚げ

8 ハート
独特の歯触りで、鉄分やビタミンAが豊富。



やきとり
煮もの

9 レバー
ウナギの6倍ものビタミンAを含む。



やきとり
煮もの

10 ささみ
最も脂肪が少なくやわらか。あっさりした味。



蒸し鶏
フリッター

5 手羽もと
ほどよい脂肪でコクがある。やわらかい肉質。



から揚げ
煮もの

4 手羽さき
ほどよい脂肪でコクがある。コラーゲンが豊富。



やきとり
煮もの

6 むね肉
脂肪が少なく味は淡泊。たんぱく質が豊富。



蒸し鶏
から揚げ

14 もも肉
ほどよい脂肪で、味にコクがある。



から揚げ
ソテー
カツ

16 ぼんじり(テール)
尻尾の部分。脂がのつてとろける口当たり。



やきとり

13 骨つきうわもも
膝より上の肉。ほどよい脂肪で味にコクがある。



フライ
ロースト

15 骨つきしたもも
膝より下の肉。ほどよい脂肪で味にコクがある。



フライ
ロースト

12 なんこつ(膝骨)
膝の軟骨。コリコリとした食感。



やきとり
から揚げ

11 なんこつ(胸骨)
胸骨の先端の軟骨。コリコリとした食感。



やきとり
から揚げ

2 くびかわ
脂の旨みを感じられ、コラーゲンを含む。



やきとり
から揚げ

1 こにく(せせり)
首回りの肉。シコシコした歯ごたえ。



やきとり

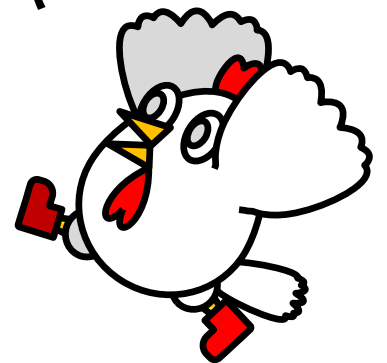
鶏肉5つの特徴

1、抗疲労成分で疲労回復に効果！

渡り鳥が休まず飛び続けられるヒミツ、
「イミダゾールペプチド」が豊富に含まれています。
特にむね肉・ささみに豊富に含まれています。

2、生活習慣病がきになる方なら低脂肪！

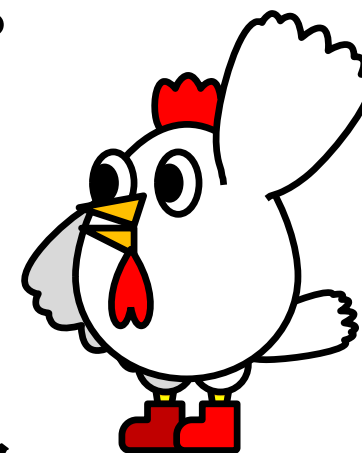
食肉のなかで最も脂肪分が少ないのが、
むね肉・ささみ消化吸收もよいので高齢の方や
小さなお子さまにも、おすすめです。



鶏肉5つの特徴

3、高タンパク・低カロリー

アミノ酸バランスに優れたタンパク質が豊富でしかも低カロリー、体力強化にも優れた食材です。



4、コラーゲンがたっぷり！

肌のうるおいや弾力を保つ効果でおなじみ
手羽先・手羽元、骨付きの肉には、上質なコラーゲン
がたっぷり含まれています。

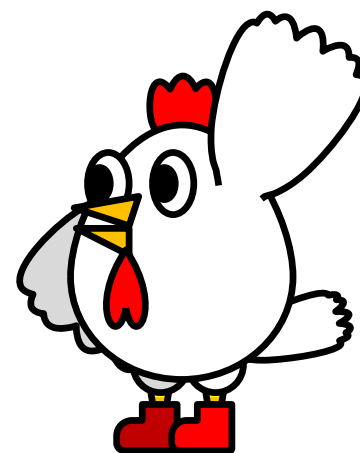
鶏肉5つの特徴

5 豊富なビタミンA・E・K

ビタミンA: 乾燥やウイルスの侵入を防ぐなど、
皮膚や粘膜を保ち老化を防ぐ。

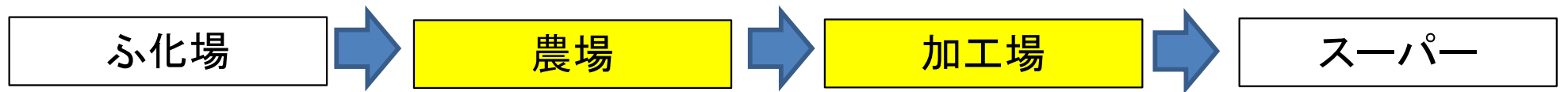
ビタミンE: Aの働きを助けます。

ビタミンK: 骨粗しょう症の予防になります。



とりにく　　しょくたく

鶏肉が食卓にならぶまでの流れ



生まれたての卵
を温めて、ヒヨコ
にする。

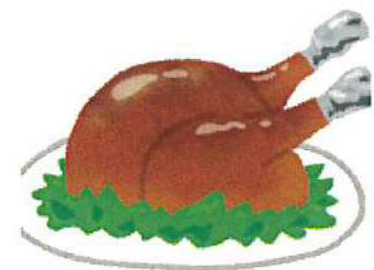
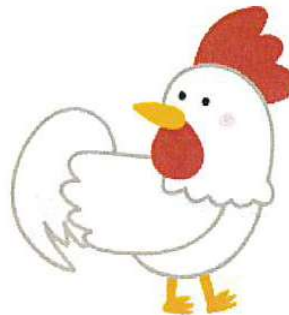
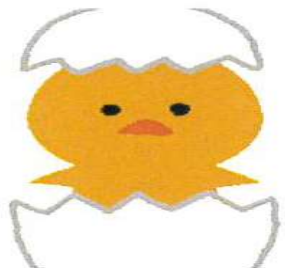
ヒヨコに飼料を与
えて若どりに育て
る。

若どりをもも肉、
むね肉、ささみ、
手羽先、手羽元、
すなぎも、肝
などに加工する。

できるだけ新鮮な
とり肉を、安心・
安全とともに、提
供する。

ヒヨコになるま
で21日間か
かる

37－50日間
飼育する



ひよこから若どりへの飼育(1)

- 鶏舎内外の観察をしっかりとっています。
→昼夜を問わない。
火災の予防、かみなり・雪へのはいりよ、猛暑や寒さへの対応をしています。
- 健康状態を注意して観察しています。
→病気にかからないように健康に育てます。
(まるで人間の子供みたいだね！)
- 温度、換気に特に注意しています。
→ヒヨコの時は温かく、成長時には気温を保つ。
- 食べ物(飼料)
→とうもろこし、大豆など栄養の組合せが大事。



ひよこから若どりへの飼育(2)

- のみ水

→井戸水のきれいな水を飲ませます。検査もします。

- 床

→もみがらをしいて、ヒヨコのベットのします。

汚れすぎないように、換気をしながら適度に乾燥するように保ちます。

- 体重

→約40グラムから3キログラムへ飼育(約49日間)し定期的に記録する。

- そうじ、修理(水洗い、消毒、乾燥)

→病気を予防するため、きれいにします。

農場で毎日気を使っていること

1. とりが健康に育っているか観察する。
2. 空気がうまく入っているか確認する。
3. えさ・水を食べているか確認する。
4. 床が汚れすぎていないか確認する。
5. 外からの動物や、ネズミが入らないかを
確認する。
6. 目に見えない病気が、とりにうつらないように
消毒をしたりする。

農場



農場（ドローン撮影）



飼料タンクと鶏舎



鷄舍内部(水洗作業)



水洗作業（物品洗い）



ロケーションマップ

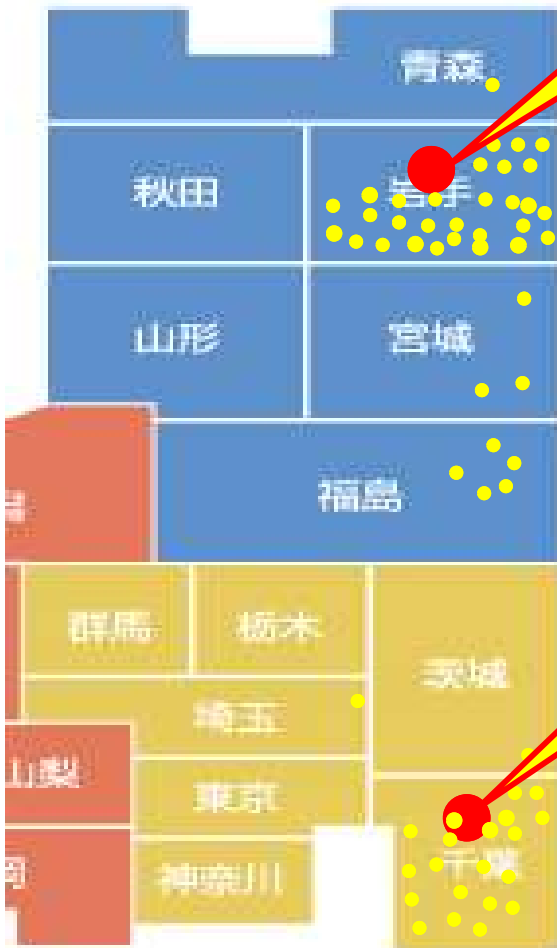


盛岡
工場

盛岡工場は岩手県盛岡市北部にあり、総面積約 3.4 千坪、工場面積約 1.3 千坪。

千葉
工場

千葉工場は千葉市東部にあり、総面積約 3 千坪、工場面積約 1 千坪。



千葉工場概要

従業員数

千葉工場 172人
《（技能実習生70人含む）》

稼働日 254日

千葉工場は、
大びな（約2.9～3.0kg/羽）
の鶏を処理しています。



2025年11月現在



処理能力

●処理能力/日

千葉工場

→ 約28,900羽/日

●出荷重量/日

千葉工場

→ 約91t/日

製造工程①

生鳥はんにゅう



生鳥けんさ



食鳥検査制度に基づいての
生体検査(斃死状況・生鳥状態)
検査員: 岩手県獣医師会

製造工程②



脱毛(だつもう)



中抜(なかぬき)検査(けんさ)



食鳥検査制度に基づいての検査

検査員:岩手県獣医師会

製造工程③

冷却①(れいきゃく)



冷却②(れいきゃく)



製造工程④

ハービングマシーン



レッグプロセッサー



トリダスマークⅡ
(もも)

ブレストデボナー
(むね)



製造工程⑤

もも肉整形



むね肉整形



鶏肉を整形して検品(けんぴん)します

製造工程⑥

計量



自動真空包装機



ベルトフリーザー



急速に冷やしこみます

製造工程⑦



こんぽう



出荷



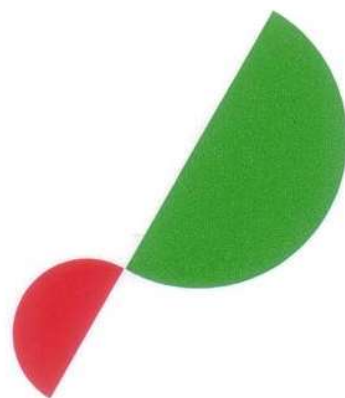
加工したその日のうちに関東方面へ配送します。

最後に

・感謝

すべての食材が対象にはなりますが、命を頂き私達の生命の源を「食」する事が出来ています。

「いただきます」・「ごちそうさま」
を大切にしてください。



JAPAN FARM

株式会社ジャパンファーム
