

報道関係者各位

トリゼンフーズ株式会社

銘柄鶏「華味鳥」が JAL 機内食に採用

国内線ファーストクラスで福岡県「Restaurant Sola」プロデュースによる夕食を提供

トリゼンフーズ株式会社（本社：福岡市博多区／代表取締役社長：河津英弘）は、銘柄鶏「華味鳥」を養鶏から加工、卸、販売と一貫した取り組みを行っています。

この度、JAL の国内線ファーストクラスで「Restaurant Sola」吉武広樹（よしたけ ひろき）オーナーシェフによる監修メニューに「華味鳥」を採用頂きました。

前菜に「三原豆腐店の厚揚げと博多華味鳥（はなみどり）の肉味噌」、臭みがなくはっきりとした旨みと歯ごたえが特徴の「博多華味鳥の煤（すす）け焼き 生ゆず胡椒のソース」など、これらの料理を組み合わせた3種類のメニューを、11月の1か月間月上旬・中旬・下旬と10日替わりで提供されます。



吉武広樹オーナーシェフ



「Restaurant Sola」店内風景



前菜

写真；JAL 提供

「三原豆腐店の厚揚げと博多華味鳥（はなみどり）の肉味噌」



写真；JAL 提供

「博多華味鳥の煤（すす）け焼き 生ゆず胡椒のソース」

【吉武広樹プロフィール】

福岡の中村調理製菓専門学校を卒業後、坂井宏行氏に師事。

世界の料理を学ぶため40カ国を訪問。2010年にフランスパリにて「Sola」をオープンし、ミシュラン1つ星を獲得。拠点を福岡県のベイサイドに移し「食を通して日々をもっと楽しく」をテーマに、レストランを中心にイベントなどへのケータリング業務や、様々なシーンに合わせたメニューの企画・開発などを手掛け活躍中。

【補足資料】

トリゼングループで養鶏から販売までワンストップで

① 自社で九州産銘柄鶏《華味鳥》を育てています

創業者である河津善陽が鶏肉販売を始め、美味しさの秘訣は、原点である鶏自身である事に気付き、創業者自ら養鶏に携わり現在の「華味鳥（はなみどり）」が生まれました。澄んだ空気が満ち、たっぷりと陽光が降り注ぐ開放鶏舎で、海藻やハーブ、ぶどうの絞り粕や木酢液などと共に、腸内環境を整える飼料を与え健康的に育てています。肉の色がみずみずしく、もも肉は華やかなピンク色である事から「華」。また、鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえがあります。



↑ 銘柄鶏「華味鳥」



↑ 唐津直営養鶏場

② グループ内にて商品開発から加工まで一貫して行っております



↑ 糸島工場（未加熱商品の加工、水たきスープ製造）



自社の糸島工場や佐賀工場で未加熱商品の加工や製造を行うほか、「水たき料亭博多華味鳥」全店で提供する水たきスープや市販の水たきスープの原料製造も行っています。

またグループ企業では、加熱済みの商品開発や製造も手がけており、これらは、大手外食メーカーや量販店、百貨店などで販売される惣菜など一般のお客様向けの商品の企画や開発も手掛けています。

さらに、「華味鳥ブランド」としてグロッサリー商品の商品開発も行っております。

③ 華味鳥を美味しく提供するためグループ内にて飲食店の展開

九州産の銘柄鶏「華味鳥」を最高の状態で召し上がっていただくために、グループで飲食店舗を運営しています。博多の郷土料理である「水炊き」をメインに、華味鳥を使用した多種多様なメニューを展開しています。

参考→<https://www.hanamidori.net>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

トリゼンフーズ株式会社

〒東京都中央区銀座4-8-4三原ビルディング 7F 担当:竹尾樹理（企画広報室）

Tel : 03-3535-0176 / FAX:03-3535-0177 e-mail: j.takeo@hanamidori.net

詳しくはこちら⇒ <https://www.torizenfoods.jp/company/jigyoo>