

「黄金屋(KOGANEYA)」が美味しさと健康にこだわった銘柄鶏  
『榛名美神鶏』を使った新商品を 8 月 1 日より通信販売開始  
<http://www.koganeya.net/>

東京都内及び大阪市内にて「健康美食 博多もつ鍋と炭火ホルモン焼 黄金屋(KOGANEYA)」  
直営店舗と全国約 10 万人の会員を有する「黄金屋(KOGANEYA)」通販サイトを運営する株式会社 NAOC(本  
社：東京都渋谷区、代表取締役：牧 直道)では、この度新商品『博多水炊き榛名美神鶏 (はるなびじんどり)』  
を 8 月 1 日より、通販サイトにて販売開始いたします。

『博多水炊き 榛名美神鶏 (はるなびじんどり)』は美味しさとヘルシーさにこだわる黄金屋が、お客様のご  
要望に応え、養鶏者と鶏肉から独自に開発し、9 時間かけて旨味を最大限に引き出した無添加の濃厚スープ、  
弾力とジューシーさが適度に相まったモモ肉、低脂肪のムネ肉と軟骨でふんわりとした食感に仕上げたつくね  
がセットになった新商品です。

また、野菜もセットになった商品では、春夏季はキャベツ、秋冬季は白菜と、季節によって主野菜を変えるな  
ど、黄金屋がこだわった本格的な博多水炊きの美味しさをご家庭で手軽にお愉しみ頂けます。

□『榛名美神鶏』とは

美味しさとヘルシーにこだわった黄金屋が、博多水炊きに最適な肉質と旨みにこだわり、群馬県の榛名山麓の  
契約養鶏場にてオリジナルに開発した銘柄鶏肉です。

□『榛名美神鶏』命名の由来

群馬県のほぼ中央に位置し山頂に広大な榛名湖 (はるなこ) を有する榛名山 (はるなやま) は、その大自然が  
織り成す美しい景観から「榛名富士」と称されています。またその山麓には火の神「火産霊神 (ほむすびのか  
み)」と土の神「埴山毘売神 (はにやまひめのかみ)」を主祭神とした 1400 年以上もの歴史を持つ「榛名神社」  
が鎮座し、古来より山岳信仰を受ける山として知られています。

そんな手つかずの大自然と霊験あらたかな神々の恩恵を受ける土地の解放鶏舎にて飼育されることから、『榛  
名美神鶏』と命名しました。

## □『榛名美神鶏』6つのこだわり

### 一、「肉質と旨味」のこだわり

#### 【解放鶏舎】

肉質は適度な運動量で決まります。多すぎると固くなり、少ないと弾力が無くなるだけでなく、肉の旨味も失います。『榛名美神鶏』は自然の飼育状態に近づけることを目的に、オープンスタイルの解放鶏舎にて運動をさせ、飼育しています。まさに鶏本来の旨味に加え柔らかさと弾力さが適度に相まった歯応えに仕上げた『水炊きに最適な鶏肉』です。

### 二、「えさ」のこだわり

#### 【梅酢とココナッツ油脂】

『榛名美神鶏』の飼育に与える飲み水には梅酢を、飼料にはココナッツ油脂を使用しています。梅酢はクエン酸やリンゴ酸、ポリフェノールなどの有機酸を豊富に含み、高血圧予防、ダイエット効果、老化防止、疲労回復等様々な栄養効果が期待されます。ココナッツ油脂は中鎖脂肪酸で構成されており、長鎖脂肪酸と比べその代謝スピードは10倍の速さです。通常多くの肉類は、長鎖脂肪酸で構成されている為、体脂肪として蓄積され易いのですが、『榛名美神鶏』の肉は他の肉類に比べ体脂肪の蓄積を抑えます。このように『榛名美神鶏』の肉は「えさ」からこだわることにより、健康と美容に良い成分が豊富に含まれた鶏肉です。

### 三、「安心」のこだわり

#### 【無薬飼料】

『榛名美神鶏』は成長促進を目的とした抗生物質などを一切使用していないため、発育が遅く経済合理性が低くなってしまいます。よって一般の鶏肉より少々高い値段になってしまいますが『安心と安全を重視した鶏肉』です。

### 四、「手間」のこだわり

#### 【濃厚スープ】

『博多水炊き 榛名美神鶏』の命は何と言っても超濃厚なスープにあります。鶏ガラに付着した内臓や汚れをひとつひとつ丁寧に流水で洗い流し、旨味やエキスを十分に引き出す為に鶏ガラ一羽一羽を手で割ります。ひとつの寸胴に60羽分の鶏ガラを使用し弱火にかけ、丁寧にアクを掬い取りながらじっくりと9時間かけて完成させます。このひとつの寸胴のできるスープはわずかしかできません。全てが手作業の手間暇かけたスープをご堪能下さい。

### 五、「天然」のこだわり

#### 【無添加スープ】

スープは鶏ガラと水と少量の天然岩塩以外は何も加えていません。スープだけを頂く際にはお好みで塩や胡椒を入れて頂き、『榛名美神鶏』本来の味をお愉しみ下さい。

### 六、「健康と美容」のこだわり

#### 【豊富なカルシウムとコラーゲン】

鶏ガラは火をかけながら圧搾棒ですり潰し、旨味を余すことなく引き出しています。スープパックの底に沈殿している骨粉はこれによるものです。この鶏ガラを余すことなく存分に使用したスープには牛乳の1.5倍のカ

ルシウムが豊富に含まれています。

また、白く滑らかなスープには鶏ガラから抽出された良質な天然のコラーゲンが豊富に含まれます。スープが冷めると膜が張りはじめ、更に冷めていくとゲル状に固まるのが、コラーゲンの証です。

熱いうちに雑炊などで最後の一滴までお召し上がり頂くことをおすすめします。

## ■商品概要

『博多水炊き 榛名美神鶏 お手軽セット』2～3人前

3,980円（税・送料込／黄金屋オフィシャルショッピングサイト）

セット内容：秘伝スープ（1200ml）、もも肉（500g）、つくね（300g）、  
黄金屋特製ぽん酢（270ml）※柚子ぽん酢もしくは塩ぽん酢の選択、  
つくね用竹筒・へらセット付き

『博多水炊き 榛名美神鶏 手間いらずセット』2～3人前

4,980円（税・送料込／黄金屋オフィシャルショッピングサイト）

セット内容：秘伝スープ（1200ml）、もも肉（500g）、つくね（300g）、有機豆腐（150g）  
有機野菜（【春夏季】キャベツ 150g、【秋冬季】白菜 150g、にんじん・30g、長ねぎ・80g）  
黄金屋特製ぽん酢（270ml）※柚子ぽん酢もしくは塩ぽん酢の選択、  
つくね用竹筒・へらセット付き

《ご注文・お問い合わせ》

黄金屋通信販売センター

電話番号：0120-14-0402（受付：月～金 10：00～18：00）

URL：<http://www.koganeya.net/shopping/>

## ■会社概要

社名：株式会社 NAOC

代表者：代表取締役 牧 直道

本社住所：東京都渋谷区恵比寿南 1-4-2

設立：2004年8月

資本金：8000万円

事業内容：飲食店舗経営・運営事業

食品加工物の製造事業

一般家庭用食品加工物の販売事業

業務用食品加工物の販売事業

自社商品のライセンス、FC事業

その他関連事業

URL : <http://www.naoc-corp.com/>

【広報に関するお問い合わせ】

担当者：広報・販促企画部

TEL : 03-5704-7009

FAX : 03-5704-7029

E-Mail: [info@naoc-corp.com](mailto:info@naoc-corp.com)