

今が



です！

# 熟成 鬼北雉

きじ



鬼北の里から

## こんにちは！

No.11

池田 孝行さん ご家族  
妻 由岐さん  
子 崑太さん  
子 倭太さん

大阪から引っ越してきて半年経ちました。こちらでの生活にも慣れ、子どもたちはいち早く鬼北弁です。これからもよろしくお願いします。



### 鬼北きじ工房

鬼北町大字延川1166番地  
TEL : 48-0771 FAX : 48-0772  
E-mail : kihokukiji@bridge.ocn.ne.jp

日本の国鳥が「日本雉」と「いとば」存知で「よいか」。  
國鳥になつた理由の1つが、「美味しいから」と「い」といふことです。  
鬼北町の雉の種類は、日本雉よりもひとまわり大きな「高麗雉」ですが、味は日本雉にひけをとらません。

みなさん、その雉に旬があるのを「存知」でしょうか?  
鬼北町のきじ肉は、卵からふかして200日以上で出荷となります。  
卵は、3月下旬から6月頃に産みます。卵のふかに2日かかり、ふか後約100日くらいで大人の体型に変わります。

残り100日をかけ、甘みがある脂がのり、美味しいになります。その時期が、まさにこの寒の時期です。

鬼北熟成雉は、この旬の時期の雉を使い、2日間熟成して瞬間凍結し、年中販売いたします。

お出かけの際のお土産に、御家庭での団らんや故郷へ帰つて「られた方へのおもてなし」にご利用いただければ幸いです。

きじ肉は、町内2つの道の駅、松山空港売店、鬼北きじ工房で、お買い求めできます。