

料理人のこだわりに応え、料理の美味しさを引き出すことができる『伊達鶏』

◆伊達物産株式会社 URL : <http://www.datebussan.co.jp/>

(作成日) 2024年12月



伊達鶏



写真はイメージです



【商品の特徴】

- 料理に合う鶏として開発、旨味・食感のバランスが良い
(バランスが良い高付加価値鶏)
- 赤鶏×赤鶏の掛け合わせという鶏肉出荷1.5%の希少品種であることも強み
- 1985年より生産、40年の歴史があり、米処、酒処と呼ばれる阿武隈水系の豊かな地域（福島・宮城）の契約農場で育つ
- 平飼いで適切な運動環境と、「伊達鶏」専用飼料を与えた食味・食感の向上

【商品】

もも正肉
むね正肉
手羽元

【基本情報】

事業内容	養鶏業、食鳥処理業
会社所在地	本社：〒960-0707 福島県伊達市梁川町字南町谷川13 東京営業所：〒110-0015 東京都台東区東上野5-4-19 第一佐藤ビル3階
担当者名	近藤
電話番号	03-6802-7581
FAX	03-3847-7445
メールアドレス	kondo@datebussan.co.jp

対応エリア	全国	※送料別途	エリア	東北・関東			
商流	卸経由可能 ※直出荷要相談						
発注方法	電話	FAX	○	LINE	メール	インフォ マート	○
発注リードタイム	要相談						
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い			
現地見学	工場見学のみ可能						
商談方法	オンライン	○	出張商談	○			