

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 | ○ | | | |