

奥久慈の風土から生まれた地鶏の最高傑作“奥久慈しゃも”

玉川高島屋「茨城フェア」にて試食販売を実施

2/28 (土) 3/1 (日)、玉川高島屋 (東京都世田谷区) 茨城フェアにて奥久慈しゃもを試食販売いたします。奥久慈しゃもは、茨城県北部にある久慈郡大子町の大自然に囲まれて飼育され、地鶏では日本で初めて地理的表示 (GI) 保護制度に登録されました。低脂肪・高タンパク・ヘルシーであり噛みしめる際にぐっと感じる弾力が特徴です。



おすすめの料理



「しゃものすき焼き」

モモとムネを使用することで、しゃも特有の弾力を部位ごとに楽しむことができ、肉のうま味が溶けだした割り下が染み込んだ野菜とお肉の相性はピッタリ。シメに麺やごはんを入れると絶品のおいしさを最後まで楽しめます。

試食・販売会：2月28日 (土)・3月1日 (日) 10:00~20:00 (試食：10:00~18:00)

場所：玉川高島屋 本館地下1階生鮮売場「鳥芳」

内容：奥久慈しゃもの試食・販売 (モモ肉・ムネ肉など)

試食は塩焼きで提供予定！
ぜひご賞味ください

3/1同時開催

大好評“朝どれ直送企画”

3月1日 (日) は茨城県産の新鮮な朝どれをお届け！
今回の朝どれは...

初卵



濃厚な味わいと弾力のある卵白で「卵の臭みがなく美味しい！」と評判な石川養鶏さんの朝どれ卵。

石川養鶏
(小美玉市)

れんこん



朝どれのれんこんはみずみずしさや甘さ、食感良し。

JA新ひたち野
(小美玉市)

いばらキッス (苺)



減農薬で栽培された浜野さんこだわりの美味しいイチゴ。

浜野博士さん
(小美玉市)

春菊



冬の鍋料理に欠かせない春菊。朝どれ新鮮な春菊は是非サラダで召し上がってみては。

朝どれ販売：3月1日 (日) 11:00~販売予定 (無くなり次第終了)

場所：玉川高島屋 本館地下1階生鮮売場