



第269回 外食産業繁盛塾

最大10kg超！稀有な肉質を誇る唯一無二の銘柄鶏「さつま極鶏大摩桜」
デビューから5年、さらなる増産体制と姉妹ブランドが動き出します！

鶏肉とは思えない大きさと食感で、一度食べたら忘れられない弊社独自開発の長期肥育鶏「さつま極鶏大摩桜」。6次産業化と地域活性化の一翼となるモデルとしても認められ、2015年には生産体制を3000羽に増床しましたが、早くも完売御礼につき、さらなる生産拡大に向けて第二農場の建設が始まります。さらにこの「大摩桜モデル」が高知県は土佐清水市に渡り、市公認の新ブランド「土佐極鶏 あしずりキング」も誕生しました。

今回の繁盛塾は、両ブランドの特徴、味、品質を今一度ご紹介する「大摩桜丸ごと提案会」。弊社直営農場で元気に育つ鶏たちの開発物語と今後の展開、最後にはもちろん試食会もございます。この鶏肉を最大限に活かせるメニューとは！？プロイラーの平均的な生育期間の3倍、120日以上もの日数をかけて丁寧に育て上げる大摩桜とあしずりキングの特徴をご自身の五感で確かめながら、その大いなる可能性と一緒に探りませんか？

話 大摩桜生産者が語る 開発物語とその可能性

大摩桜の生産に携わる松山農場長と、あしずりキングの生産を手がける今西氏が登場。新たなブランド鶏の誕生を支え、実直に鶏たちと向き合い続ける2人の生産者なしに、大摩桜とあしずりキングの魅力は語り尽くせません！



食 サイズ・食感・味 食べて実感のインパクト

長期肥育による、肉の大きさ、厚み、弾力、そしてコシが特徴の鶏肉。その驚くべき存在感を存分に感じていただけるよう、素材の味を活かしたメニューをコース仕立てでご提案します。試食しながらイメージやアイデアを膨らませてください。

2018年9月19日(水)

12:00～15:15【受付時間 11:30～】

会場：岡山フードサービス(株)
第3流通センター3F

会費：お一人様 2,000円

主催：岡山フードサービス(株)

申込：9/14(金)〆切り

定員
100名様



※ホームページのお申し込みフォームにて、または裏面に
必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください

■地下鉄四つ橋線「北加賀屋」駅④番出口より徒歩約8分
■駐車場スペースがございませんので電車をご利用ください

プランニンググループ：大阪デリカフーズ株式会社・株式会社大阪めいらく・沖物産株式会社・オタフクソース株式会社・株式会社オリエンタルペーカリー
木戸食品株式会社・KCC商事株式会社・幸福米穀株式会社・ニチワ電機株式会社・株式会社向井珍味堂
サポートグループ：株式会社アルカン・株式会社小松屋・株式会社JA食肉かごしま・トップトレーディング株式会社・株式会社ウェルファムフーズ
株式会社メディアフレックス

誕生★大摩桜の秘めた可能性 あしずりキング

当日の詳細 「さつま極鶏大摩桜」をモデルに誕生した「あしずりキング」。飲食店とつながる新しい可能性を探ります!

「さつま極鶏大摩桜」の特徴的な育て方とインパクトのある食感、そしてマーケットインの生産モデルが注目され、四国・高知県で姉妹ブランド「あしずりキング」が誕生しました。その開発ストーリーを聴き、大摩桜とあしずりキングを活かすメニューを試食しながら、飲食店と生産者の距離を縮める未来の可能性について探りませんか？

【タイムスケジュール】

- 11:30 受付開始
- 12:00 開会
- 12:00～12:10 **開会の挨拶**
岡山フードサービス(株) 取締役営業本部長 前田 正宗
- 12:10～13:30 **大摩桜モデルの次なる展開**
岡山フードサービス(株) 取締役商品本部長 谷崎 俊介
- 生産者紹介①**
- 岡山フードサービス(株) 鶏事業部 農場長 松山 欣浩
- 生産者紹介②**
- (株)足摺農園 代表/農場長 今西 秀明氏
- 13:30～13:40 休憩
- 13:40～14:10 **メニュー説明**
李朝園(株) 代表取締役社長 吉川 創淑氏
岡山フードサービス(株) ロマン亭チーム
- 14:10～15:00 **試食会**
- 15:00～15:15 **閉会の挨拶**
岡山フードサービス(株) 代表取締役社長 岡山 克巳
- 15:15 閉会

※ スケジュールの詳細などは一部変更になる可能性があります。

生産農場の紹介

TRACEABILITY



岡山フードサービス(株) 知覧農場

地鶏の定義では、肥育面積1㎡あたり10羽以下とされているところ、1㎡あたり約5.1羽のスペースでのびのびと育てています。第2農場は第1農場の2.7倍。増築はスタッフの自信にも繋がりました。新農場は自宅の隣。寝ても覚めても大摩桜のことを考えられます! 今後も美味しい鶏肉をお届けできるよう一羽一羽愛情を込めて育てていきます。(松山農場長)



(株)足摺農園 (高知県土佐清水市)

四国・高知県の最南端、足摺岬のほど近く、海拔180mの高台の農場で爽やかな海の風を感じながら育てられています。ブランド玉子「土佐ジロー」の生産者でもあり、鶏を知り尽くす今西氏が新しいチャレンジに選んだのが「土佐極鶏 あしずりキング」です。

日時

DATE

2018年9月19日(水) 12:00～15:15 (受付11:30～)

会場

PLACE

岡山フードサービス(株) 第3流通センター3F
〒559-0011 大阪市住之江区北加賀屋3-4-24

※専用駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください

会費

EXPENSE

お一人様 2,000円(税込) (当日受付にて頂戴します)

お申込

APPLICATION

9/14(金)までに弊社ホームページのお申込フォームかFAXにてお申し込みください

※定員100名に達しましたら受付を終了させていただきます

岡山フードサービス(株) 企画室 大阪市住吉区苅田7-3-10
TEL:06-6695-2171(企画室直通) / 06-6695-2900(代表)
FAX:06-6608-2941 MAIL:hanjyojyuku@okayamafs.com

第269回外食産業繁盛塾 お申込み用紙 ▼ FAX:06-6608-2941 (岡山フードサービス(株) 企画室 宛)

御出席 ・ 御欠席

御社名	大好評につき、満席となりました ありがとうございます	TEL	
店名		FAX	
所属/役職		E-mail	※E-mail案内をご希望の方のみ
御名前	御名前	御名前	

※必要事項を記入し、お申込締切り **9月14日(金)まで** にFAXかメールにてご連絡ください。

※お申込み後、2～3日以内に受付完了通知を致します。

返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせ下さい。申込書が届いていない場合があります。

□
営業担当印