

ICC FUKUOKA 2024「フード&ドリンク アワード」にて 「さつま極鶏 大摩桜」がオーディエンス賞 1位を獲得



部門賞受賞者と共に。岡山フードサービス株式会社農場長の松山欣浩（最左）

日本中から新しいビジネスやユニークな商品が集まる ICC サミット、今年は 2/20 に福岡で開催！

「ともに学び、ともに産業を創る。」をコンセプトに、産業を共に創る経営者・経営幹部のためのコミュニティ型カンファレンス【Industry Co-Creation (ICC) サミット】。第一線で活躍するトップリーダー400名以上が登壇、総勢1,200名以上の参加者が集い、業界動向やマネジメントに関する質の高い意見交換をしながら参加者同士が全4日間にわたり学び合い、交流する【ICC サミット FUKUOKA 2024】が開催されました。岡山フードサービス株式会社は「フード&ドリンク アワード」にノミネートされ、鹿児島県の自社農場で生産するオリジナルブランド鶏『さつま極鶏 大摩桜(きわみどり だいまおう)』をプレゼンしました。

全国から集まった14社の中から、70名超の審査員とオーディエンスによる投票が行われ、審査の観点となった計5つの部門のうち、「オーディエンス部門」で1位、「美味しさ部門」で2位を受賞しました。



著名な経営者や有識者が新しいビジネスを求めて集結



100名以上もの審査員の前でお話させていただきました

持続可能な農業を目指して 自らが生産者となり日本の食に貢献

「人に良い食を広げたい」との思いから自ら 1 次産業に参入し、地域の自治体や生産者と連携しながら作り上げた『さつま極鶏大摩桜(だいまおう)』。一般的な鶏肉(ブロイラー)の約 3 倍、120~150 日の期間をかけて育てる大摩桜は、キメ細かくやわらかい肉質で程よい脂(サシ)がのりやすい、唯一無二の肉質をもつ独自ブランド鶏です。

鹿児島県の食文化である「鶏刺し」で楽しんでいただくために、加工においては生食としての最高安全基準である「吊り下げ式外剥ぎ法」という伝統技術を継承しています。

昨今は大摩桜のたい肥を活用した循環型農業で、お茶やさつま芋の生産もスタート。『薩摩知覧碾茶(てんちゃ)』は、土づくりから研究を重ね農業に頼らず育てることで、丸ごと食べられるお茶として開発しました。その一連の取り組みを評価していただきました。これからも弊社は 100 年先の未来まで豊かな食を繋げるための活動を続けてまいります。



通常の 3 倍の期間をかけて育てるブランド鶏「大摩桜」



試食は大摩桜の鶏刺しを提供、美味しいとの高評価も