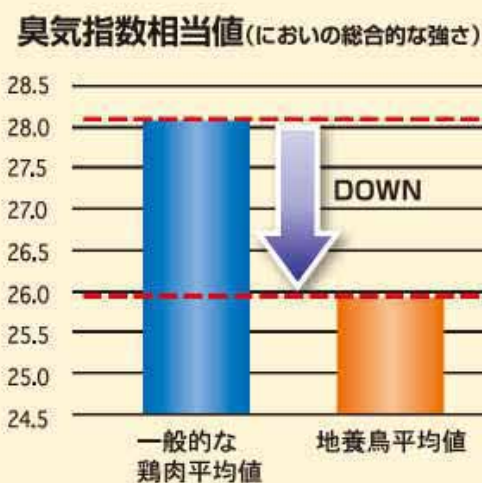
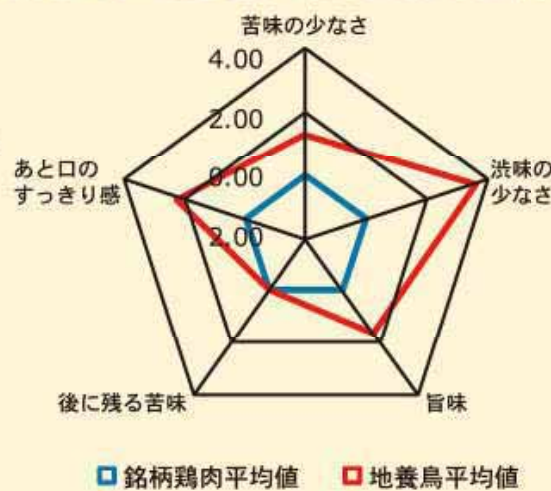


# 地養

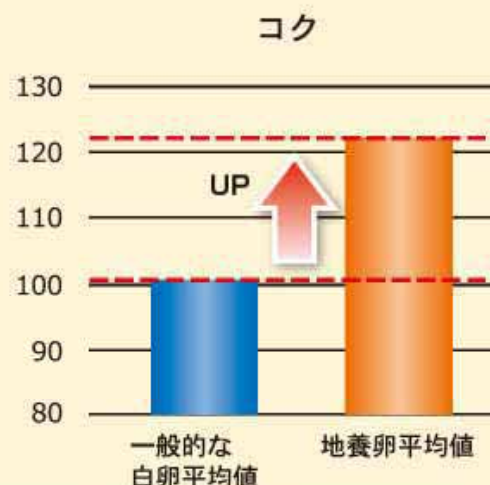
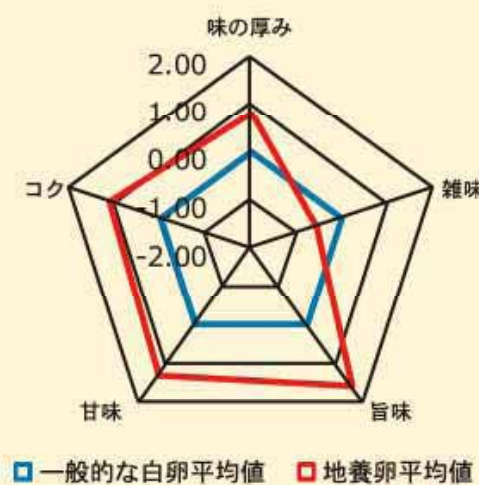
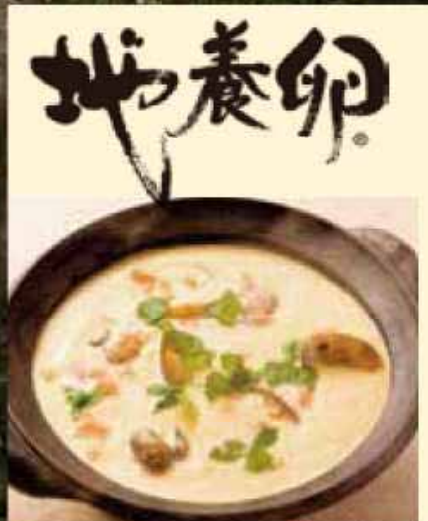
と名のつくブランドには、

## 雑味がなくてコクがある。

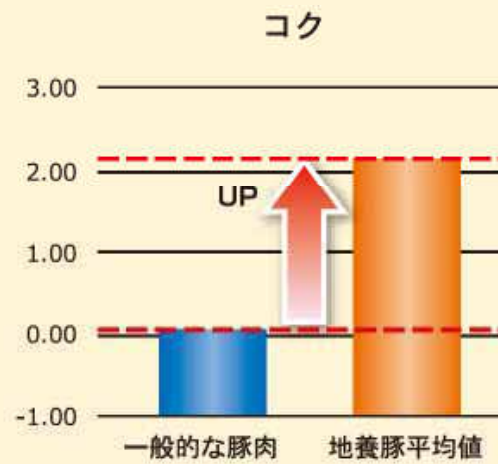
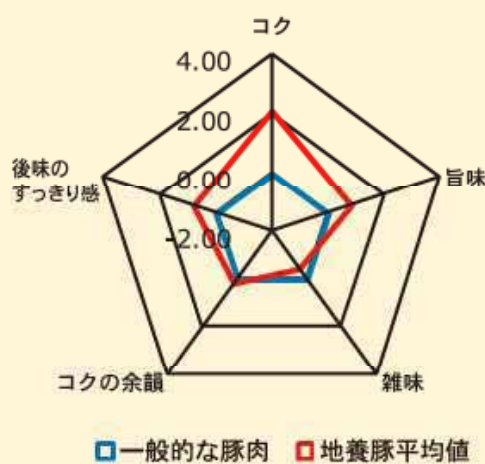
ゼオライト、木酢精製液、海藻、ヨモギ……全ての原料が天然由来である飼料「地養素」を一定量以上食べて育った鶏や豚から生まれたブランド「地養鳥」「地養卵」「地養豚」。自然の力をたっぷりとその身に受けた肉と卵には、共通する味の特徴があります。それは、「雑味がなくてコクがある」ということ。株式会社味香り戦略研究所が、味覚センサーを用いて分析した結果、そのおいしさの理由が証明されました。



データでは、地養鳥は他社銘柄鶏肉よりも苦味や渋味が少ないのに、旨味はたっぷり。鶏肉本来の旨味をしっかりと感じることができるのです。またにおいセンサーの分析から「一般的な鶏肉」よりもおいが少なく、生臭さも抑えられています。



データでは、地養卵は「一般的な白卵平均値」を100%とすると、120%以上の濃厚なコクを持っています。また、雑味が少なく、旨味や甘味も強いいため、卵本来の味をより感じやすく、また非常に濃厚な味わいの卵であると考えられます。



データでは、地養豚は「一般的な豚肉」よりもコクが2倍以上濃厚。また、旨味も強く、さらに雑味は少ない値になっています。加えて、後味はすっきりしているため、満足感が高いがしつこすぎない味わいであると考えられます。

※本ページの「一般的」とは味データから算出したものです。

味覚センサー(味認識装置SA402B)とは九州大学が開発、(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化した世界初の味覚を測定する味覚センサー。「おいしさ」の重要な構成要素となる基本5味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味)に洗味を加えた基本味を数値化し、客観的に表現することが可能である。味数値は「1」目盛りの差が単一物質20%濃度相当に値し、およそ人が味の違いを感じる目安となる。



← 各写真の料理のレシピは裏面でご紹介しています！