

# 信州黄金シャモ



シャモ ♂



名古屋種 ♀



最もおいしいとされるシャモと  
齒ごたえ・コクに定評がある名古屋種を交配し、長野県畜産試験場が平成16年に開発した信州独自の地鶏です。

信州黄金シャモは、飼育管理マニュアル等が定められており、生産者の徹底した管理のもと、一般的なブロイラーより長い日数をかけて育てられ、消費者の皆様のもとへ届けられます。

南信州地域でも、下伊那農業高等学校を含め、3軒の生産者が信州黄金シャモを飼育しています（令和3年現在）。



## 下伊那農業高等学校の活動紹介

アグリ研究班畜産部では、信州黄金シャモと共に南信州地域の未来に「動物も人も安らぐことができる地域」を残す活動をしています。また、地元企業との商品開発やオリジナルキャラクター「コシャモ」の絵本作成・LINEスタンプの販売なども行い、幅広い世代への「信州黄金シャモ」の魅力発信活動を行っています。



下伊那農業高等学校  
オリジナルキャラクター  
コシャモ

## 信州黄金シャモの特徴

- ① 地鶏ならではの齒ごたえのある食感!さらに低脂質でヘルシー!
- ② ジュワっと肉汁が**あ**ふれる**深い旨味!**旨味系アミノ酸が豊富!
- ③ 噛むほどに増す**豊かな風味!**

購入可能店舗・問い合わせ先等



信州黄金シャモ振興  
協議会



下伊那農業高等学校  
instagram

Recipe  
NO.3

## 炊飯器でシャモマンガイ

作成者：下伊那農業高等学校アグリ研究班畜産部

### 材料(4人分)

- ・信州黄金シャモのモモ肉……350g
- ・米…2合 ・長ネギの青い部分…40g
- 【A】
- ・酒…大さじ1 ・塩…小さじ1/4
- ・黒胡椒…小さじ1/4 ・水…400mL
- 【B】
- ・ナンプラー…大さじ1 ・ごま油…大さじ1
- ・すりおろしにんにく、ショウガ…小さじ1/2
- ・鶏がらスープの素…小さじ1
- 【タレ】
- ・長ネギ…5cm ・しょうゆ…大さじ1
- ・オイスターソース…大さじ1
- ・ナンプラー…大さじ1/2 ・酢…小さじ1
- ・味噌…小さじ1 ・砂糖…小さじ1
- ・すりおろしショウガ…小さじ1/2

### ～作り方～

- ①モモ肉にフォークで数カ所穴をあけ、Aをかけて10分置いておく
- ②炊飯器に米、長ネギの青い部分、①、B、水をいれ、通常炊飯ボタンを押す
- ③長ネギをみじん切りし、タレの材料と混ぜる
- ④②が炊き上がったら、モモ肉を食べやすい大きさに切り、盛り付けて完成!



Recipe  
NO.4

## 信州黄金シャモのしっとりチキン

作成者：下伊那農業高等学校アグリ研究班畜産部

### 材料(4人分)

- ・信州黄金シャモのムネ肉…300g
- ・水…600g (ムネ肉の2倍の量)
- ・塩…3g (ムネ肉の1%)
- ・ネギの青い部分…40g
- ・ショウガ…1かけ

### ～作り方～

- ①ムネ肉の重さを量る
- ②鍋にムネ肉の2倍の水を入れ用意する
- ③塩(ムネ肉の1%)とネギ、ショウガを入れて、沸騰させる
- ④沸騰した湯の中にムネ肉を入れて、30秒加熱する
- ⑤火を切り、30分放置する
- ⑥30分後にお湯から取り出し、完成!

### ポイント!

茹でたお湯は、スープや出汁として活用できるので、捨てずに使しましょう!

そのままでも美味しいですが、ネギダレをかけたリ、梅・シソを巻いて食べたり、アレンジ自在!

