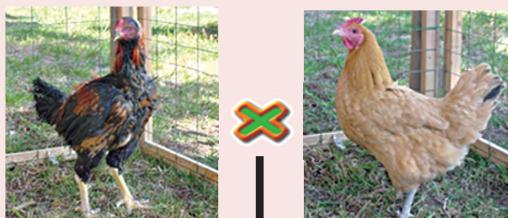


信州黄金シャモ



シャモ ♂

名古屋種 ♀



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「コシャーモ」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
コシャーモ

信州黄金シャモの特徴

- ① 地鶏ならではの歯ごたえのある食感！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

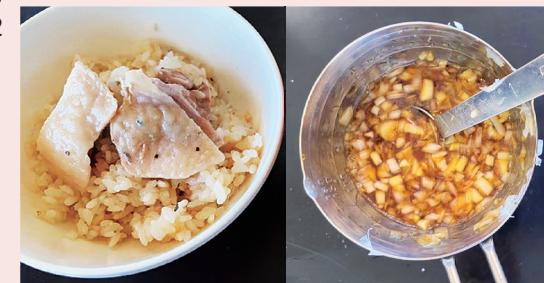
Recipe
No.3

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



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、捨てずに使いましょう！

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

