



濃厚な旨味は、ひたむきなこだわりから。
G7広島サミットのランチでも各国首脳をうならせた、
広島県内で唯一のブランド地鶏——
それが「東広島こい地鶏」です。

開発ヒストリー

ひろ だい とり

“広大鶏”の誕生が、すべての始まり

「比内地鶏」や「名古屋コーチン」など、日本各地には地元の誇りとして親しまれる地鶏が存在します。しかし、これまで広島には、それに匹敵する地鶏がありませんでした。この状況を変えるべく、広島大学の都築政起教授を中心に、「究極の旨味を持つ鶏」を目指した交配研究がスタート。幾世代にもわたる試行錯誤を重ね、ついに誕生したのが「広大鶏」です。

この広大鶏と、高い生産性を持つロードアイランドレッドを掛け合わせて生まれたのが、新たな広島の味、「東広島こい地鶏」。県内唯一のブランド地鶏として、注目を集めています。



開発者の想い

さらなるおいしさを求めて 進化し続ける

東広島こい地鶏の開発を主導してきたのは、Gallus JAPAN株式会社代表・竹之内惇さん。都築教授の指導のもと、広大鶏の誕生から改良、鶏舎の建設、農家との連携に至るまで、その情熱と挑戦は途切れることなく続いてきました。

「ただ鶏を育てるのではなく、見た目の美しさ、飼いやすさ、そして何よりも“おいしさ”にこだわってきました。東広島こい地鶏は、完成形のようにでいて、まだ進化の途中。もっとおいしい鶏へ。もっと広く愛されるブランドへ。これからも改良と挑戦を重ねていきます」と竹之内さんは語ります。

その一步一步が、東広島こい地鶏の未来をつくっています。

特徴

「広大鶏」のオスと
「ロードアイランドレッド」
のメスの交配によって
生まれます。

在来種の血液百分率は100%で、地鶏肉のJAS規格で定める飼育方法に則り生産が行なわれます。

また、「広大鶏」は日本で初めて大学がライセンスを保有する鶏のため、ここにしかない特別な地鶏と言えます。

味わいの特徴は、くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応え。和牛にも含まれるオレイン酸やリノール酸など、融点の低い不飽和脂肪酸を高い割合で含んでいるため、口に含むと脂が溶け出します。また、豊富に含むアラキドン酸は、近年、地鶏肉の旨味に関係していると報告されており、脂に深い旨味があります。

また、地鶏肉は一般的にしっかりと歯ごたえのイメージがありますが、「東広島こい地鶏」の肉はあまり固くなりすぎず、程よい歯ごたえをしています。

さらに、「東広島こい地鶏」のガラで取ったスープは絶品。プロの料理人からも高い評価を得ています。

生産

Gallus JAPAN株式会社
を中心として
生産体制を構築

「広大鶏」の管理と、「東広島こい地鶏」生産体制構築のため、広島大学の研究者が広島大学発ベンチャー「Gallus JAPAN株式会社」を起業しました。

食鳥処理については、1羽ずつ手作業で処理をしており、状態を丁寧に確認しています。また、日々の衛生管理はもちろんのこと、屠体は直ぐ冷却し、鮮度の保身を徹底しています。



東広島こい地鶏

東広島こい地鶏の「こい」は
「恋」しくなる味、うま味が「濃い」、東広島に食べに「来い」
赤い羽毛を持っていることからカーブの「鯉」



東広島おでかけ観光サイト
ヒガシル

東広島こい地鶏の料理方法や
東広島市内で食べられるお店の
紹介もあります



東広島市公式サイト
(東広島こい地鶏とは?)

東広島こい地鶏についてくわしく
知ることができる東広島市の
サイトです



Instagram (グルメ情報)

東広島こい地鶏の美味しさを
伝えるアカウントです。
東広島市内外の取扱い店舗の
情報等も満載です

事務局 東広島こい地鶏ブランド推進協議会

東広島市西条栄町8番29号 東広島市産業部ブランド推進課内

tel.082-422-1032

発行年月／令和7年3月

発行者／東広島こい地鶏ブランド推進協議会

協力／一般社団法人 ディスカバー東広島

広島県東広島市西条西本町28-6 サンスクエア3階



飼育

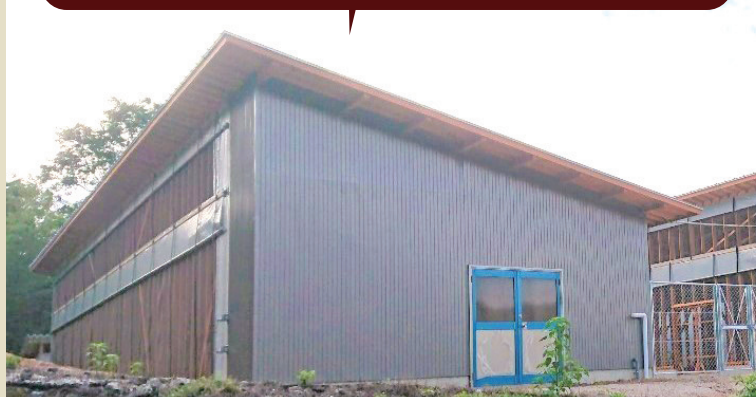
広島県で唯一
JAS地鶏の規格に準じて
育てられています

130日以上時間をかけてじっくりと育て、しっかりと肉質と豊かな脂のうま味を引き出しています。

こだわりのエサを与え、肉や脂のうま味を高めるとともに、腸内環境も改善され、臭みのないクリアな地鶏に仕上がっています。

「東広島こい地鶏」は、地域の誇りとして、広く知られる名産品になることを目指し、今後もさらなる品質向上に努めていきます。

生産者が一羽一羽に心を込めてじっくりと育てています



広島県内唯一の
ブランド地鶏

東広島こい地鶏

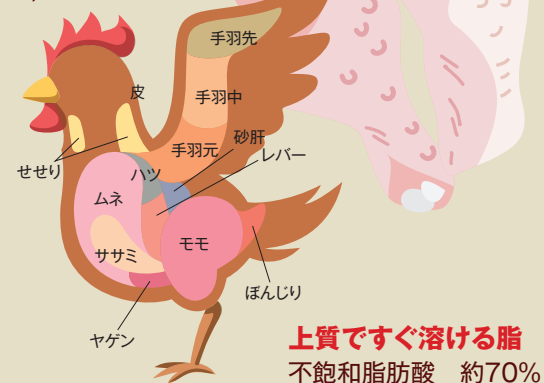


肉質

疲労回復、運動機能改善、
痛風の予防、
認知症予防が期待できる

高たんぱく、濃い旨味

グルタミン酸32mg
アスパラギン酸13mg
(100g当たり)



機能成分もたっぷり

タウリン290mg
アンセリン970mg
カルシノン450mg
(100g当たり)

上質ですぐ溶ける脂

不飽和脂肪酸 約70%
オレイン酸40%
リノール酸20%
パルミトレイン酸4%
アラキドン酸2%

牛肉や豚肉の
脂よりも
低い融点

情報元：広島大学大学院統合生命科学研究科研究結果による



東広島こい地鶏が食べられるお店

肉のうま味が濃い上に、くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応えを備えている東広島こい地鶏。一般的な鶏肉と異なる「地鶏肉」の良さを実感いただけます。

東広島市内を中心に、広島県内や東京都内でも食べられる飲食店が増えており、そのメニューも多彩です。

東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」や東広島こい地鶏グルメ案内所Instagramでは、東広島こい地鶏をメニュー化しているお店等も紹介していますので是非チェックしてみてください。



▲東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」



▲東広島こい地鶏グルメ案内所Instagram



おすすめ ブロック肉の切り方

東広島こい地鶏をブロックでご購入された方向けに、料理のプロがおすすめする「切り方」を紹介します。

ささみ(白い筋をとり、1cm間隔にそぎ切り)

東広島こい地鶏のささみは白い筋を包丁でとり、1cm間隔でそぎ切りにします。

ささみの筋の取り方のコツは上記「下処理」の方法をご覧ください。



むね肉(1cm間隔にそぎ切り)



東広島こい地鶏のむね肉は、付け根の太い部分と上下を分断するように細い筋の入っている部分を切り、半分にします。さらに切った面を横向きにして1cm間隔のそぎ切りにします。

もも肉(1cm間隔にそぎ切り)

東広島こい地鶏のもも肉は、皮目を下にして鶏肉が横長になるようにまな板の上に置き、半分に切ります。

さらに切った鶏肉を横向きにして、2cm位に切ります。

さらに切った鶏肉を横向きにして、もも肉は筋を切るように1cm間隔のそぎ切りにします。



カットのポイント

- 皮目を下にして切ると、切りにくい鶏皮も包丁で切りやすくなります。
- もも肉は筋がある為、そぎ切りをすると大きく面積がとれ、筋を取りながら繊維を断つことができます。
- むね肉とささみは、もも肉と同時に加熱する時は、同じ大きさにそろえると火通りが均一になります。

ご家庭で味わうには

東広島こい地鶏は、精肉、冷凍肉、加工品などで販売されています。ご購入できる店舗は、随時増えていますので、詳しくは東広島こい地鶏グルメ案内所Instagramでご確認ください。



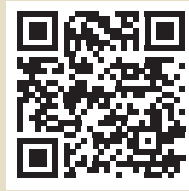
▲東広島こい地鶏グルメ案内所Instagram



ふるさと納税

風光明媚な瀬戸内海から緑豊かな中山間地までを含む東広島市には、たくさんの魅力的な特産品があります。

東広島こい地鶏をはじめとして、こうした特産品もふるさと納税の返礼品になっていますので、広島県東広島市ふるさと納税特設サイトからご覧ください。



▲東広島市ふるさと納税特設サイト

飲食店や小売店の皆様など、事業者の方で取り扱いをご検討いただく場合は、右の東広島市のサイトから問い合わせ先等をご確認ください。



東広島こい地鶏のレシピ①

すき焼き 調理時間:約60分

材料(2人分)	
もも・むね肉・ささみ(そぎ切り).....半身の1/2	人参(5mm厚の花の型抜き).....20g
白ねぎ(斜め薄切り).....20g	えのき(根元を除き、長さ半分).....50g
油.....小さじ1/2	青ねぎ(斜めの薄切り).....10g
しいたけ(飾り切り).....2枚	卵.....2個
白菜(3cm角に切る).....150g	【割り下の材料】
しらたき(湯通ししておく).....50g	酒.....45cc
焼き豆腐(4等分にする).....150g	みりん.....45cc
	だししょうゆ.....80cc
	砂糖.....40cc

【下準備／割り下の準備】

鍋に「酒」「みりん」を入れ、火にかけます。(沸騰まで中火、弱火にして1分加熱)。だししょうゆ・砂糖を加えて混ぜます。よく混ぜたらよけておきます。

■鍋に入れたサラダ油を熱し、白ねぎを入れて焼きます。

■ねぎに焼き色がしっかりとついたら端に寄せ、東広島こい地鶏(もも肉)を加えて焼きます。

■もも肉にも焼き色がついたら、割り下・しいたけ・しらたき・焼き豆腐・人参・えのき・白菜を加えて煮ます。

■東広島こい地鶏(むね肉とささみ)と青ねぎを加えて、煮たらできあがり

調理のポイント

- もも肉は炒めるところから入れ、むねとささみは後から煮ると程よい噛み応えが楽しめます。
- 割り下を作る際は、みりんと酒をしっかりと煮詰めてアルコール分を除くと、旨味や香味成分が濃縮され、おいしくなります。
- ごはんの上に「東広島こい地鶏のすき焼き」と「卵の黄身」をのせて丼ぶりにしてもおいしく食べられます。東広島の特産品「恋の予感」は、一粒一粒がしっかりといて弾力があり、うま味成分が高く、あっさりとした味のお米で、丼ぶりにするとき合うのでおすすめです



調理のコツ・おすすめレシピ

焼く、煮る、蒸すなどどんな料理にも合いますが、特にすき焼きや鍋料理のように、うま味を逃さず味わう料理が最適です。

東広島こい地鶏をより美味しく食べるための、調理上のちょっとしたコツやおすすめのレシピをご紹介します。

■以下の記事の監修(2024年10月)
地域活性化起業人 末田 朝子(すえだ あさこ)
総務省の「地域活性化起業人」制度を活用して、2023年～2025年にかけて、ABC Cooking Studioから東広島市に出向し、食を通じた地域活性化を目的に活動。
※ABC Cooking Studioは、国内90スタジオ、海外アジア圏を中心に16スタジオを展開し、会員数約170万人を誇る世界最大級の料理教室(2025年4月現在)。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に「手作りの食」の大切さと楽しさを提案しています。

東広島こい地鶏「下処理」の方法

1.肉の余分な水分を除きます

肉の表面についている余分な水気をペーパーなどでふき取ります。

2.脂肪はそのまま残します

通常、臭みの原因となるため、脂肪を除くことが多いですが、東広島こい地鶏の脂肪は臭みがなく、上質でくちどけの良い脂のため、取り除く必要はありません。

3.ささみの筋を取ります

ささみの筋は口当たりが良くないので、反り返りを防ぐためにも、包丁で取り除きましょう。ささみを裏返しにし、筋をおさえながら包丁の背でしごきます。



4.もも肉の筋を切ります

もも肉の白い筋がある部位を約1cm間隔で切ることで、焼き縮みを防ぐことができ、程よい噛み応えになります。

東広島こい地鶏のレシピ②

地鶏焼き 調理時間:約30分

材料(2人分)	
もも・むね肉・ささみ(そぎ切り).....半身の1/2	塩.....少々
油.....小さじ1	こしょう.....少々

■フライパンにサラダ油を熱します。鶏肉を皮面から入れて中火～強火で焼き、焼き色がついたら裏返して、お肉の中に火が通るまで中火で焼きます。



■塩やこしょうで味つけをすれば出来上がり。



調理のポイント

- ゆずこしょうや梅肉、わさびなどお好みのトッピングでも楽しめます。
- 皮面から焼くと、すぐ下の脂肪が熱で溶け出し、皮面にきれいな焼き色がつきやすく、形よく焼き上げられます。