

低カロリーで高タンパク。
健康食材としても知られる
きじ肉を、いろいろなお料理で
お楽しみください。



手箱山：標高1806.2メートル



好き鍋



寄せ鍋



串焼き



にんにく焼き

献上 手箱 きじ

土佐・本川

献上の歴史が生んだ
「献上・手箱きじ」
四国のでっぺん、
手箱山のふもとで
大切に育てました。
最高級のきじ肉を
自信を持ってお届けします。



歴史と先人の思いを受け継ぎ、餌と味にこだわり育てました。



豊かな自然のなかで

標高700メートル、四国の霊峰に連なる水と緑豊かな自然のなか、デリケートなヒナ鳥は暖房による温度調節で冬を越します。



放し飼い

野生のきじにストレスを与えないよう、太陽の光たっぷりの広々とした鶏舎でのびのびと運動できる広さを確保しています。



こだわりの餌

美味しさにこだわり、安全・安心をお届けするために、地元農家の無農薬・減農薬の野菜を与えて育てています。



細やかで熱い思い

知識や経験に基づいた高度な技術はもとより、野生に近いきじの気持ちが解るスタッフの熱い思いが、元気で健康なきじを育てます。

ご家庭用からご贈答用まで全国へ発送いたします



(業務用に関しましては、別途ご相談のうえ御見積りさせていただきますので、右記宛てお問い合わせください。)



[土佐・本川] 献上手箱きじ

〒781-2602 高知県吾川郡いの町戸中81-5(手箱建設内)

TEL 088-869-2311

FAX 088-869-2310

e-mail kizi@tebako.co.jp