

いずみ親子ステーキごはん (チキンサラダ・たまごスープ付き) のすべて

鹿児島県出水市は日本を代表する鶏肉・鶏卵の生産地。すなわち、「鶏のまち」です。そのことを訴求するために新たに開発したのが、「親子」をテーマにした新・ご当地グルメ『いずみ親子ステーキごはん』です。地元で生産された、新鮮で安心・安全な鶏肉および鶏卵、すなわち「親子」を美味しく食べるには、シンプルに焼いて食べる(鶏肉)、そして、生玉子として食べる(鶏卵)、という結論に至りました。鶏肉・鶏卵の産地ならではの、出水に行かないと味わえない新・親子メニューの誕生です。

ルール

- 正式名称は「いずみ親子ステーキごはん(チキンサラダ・たまごスープ付き)」とする。一般名称は「いずみ親子ステーキごはん」とし、愛称・略称は「ステーキごはん」とする。
- 出水産の特別飼育鶏「南国元気鶏」もしくは銘柄鶏「赤鶏さつま」を使用する。
- お客さんがミニ鉄板の上で鶏肉を焼くスタイルとする。
- モモ肉(70グラム)、ムネ肉(70グラム)、地場産の旬野菜を用意する。
- 鶏肉の味付けは、塩コショウと自家製タレとする。
- 出水産の若鶏が生んだ鶏卵を1個つける。卵を割ってみて、2黄卵だったらラッキーエッグ!
- 出水産のお米(ヒノヒカリ)を使ったおいしい白ごはんをつける。
- ごはんは、鶏卵と協議会オリジナル特製タレ(「鶏ダシTKGの素」)を混ぜて、卵かけごはんスタイルで食べてもらう。
- ごはんのお代わりは100円(税込)とする。
- 地場産の鶏肉と野菜を使った親サラダ(チキンサラダ)をつける。地場産のみかんを使ったドレッシングで味付けをする。
- 地場産の鶏卵を使った子スープ(たまごスープ)をつける。
- 副菜、香のもの、デザート、ドリンクなどを付け加えてもよい。
- 器や盛り付け、レイアウト等にも気を配り、お膳スタイルで提供する。
- 希望者には紙エプロンを提供する。
- 「食べ方メニュー」を用意する。
- 価格は1,500円以下(税込)とする。



「いずみコッコちゃん」

定義

鶏肉(親)は焼いて食べる。そして、鶏卵(子)は卵かけごはん食べる。このシンプルな親子の組み合わせに、親サラダ(チキンサラダ)と子スープ(たまごスープ)をつけた、これまでになかった、まったく新しい親子メニューです。

デザートなど
店ごとのオリジナル。

親サラダ
(チキンサラダ)

ミニ鉄板

鶏卵(子)
今回はLL級の特大サイズ!!

鶏ダシ
TKGの素
「いずみ親子
ステーキごはん」
オリジナルの
卵かけごはん
専用の醤油。
合資会社藤本醸造店
TEL 0996-62-0100

ごはん
たまごかけごはんを
楽しんで!
※おかわり100円

タレ
各店オリジナルの
3種類のタレ。

鶏肉(親)
出水の鶏肉のおいしさを
味わってください。

子スープ
(たまごスープ)
味わいイロイロ。
食べ比べてみて!

プロデューサーが語る

「いずみ親子 ステーキごはん」

もうすぐ94歳を迎える母の楽しみは、息子と会うことらしい。横浜に住む兄と札幌の私(弟)は、定期的かつ交互に広島で一人暮らし母のもとを訪れている。

私には、ひとり娘がいる。鹿児島県出水市に住む松木京子。血はつながっていない。籍も入っていない。つまり、心の中で勝手に想っている、娘のような存在の女性。そんな彼女から、久しぶりに連絡があった。

飲食店を母と切り盛りしている彼女は、コロナ禍の中、大変苦労しているらしい。新・ご当地グルメ「いずみ親子ステーキごはん」の普及活動に取り組む団体「いずみ親子メニュー推進協議会」会長としても、然り。私は励ますことしかできなかったが、11年経った今も「いずみ親子ステーキごはん」(2011年2月26日誕生)を愛してやまない彼女に勇気もらった。

「日本有数の鶏肉と鶏卵の生産地・出水」(令

和元年・2年鶏卵産出額は日本一!)のブランド化に貢献し続けてきた「いずみ親子ステーキごはん」「いずみ親子メニュー推進協議会」が今もあるのは、松木会長のリーダーシップ&堀事務局長の「マスオさんのキャラクター」に依るところが大きい。そして、提供店舗の地道な努力と、鶏肉&鶏卵生産者&行政のバックアップも。

「10年続いて一人前。20年続いて本物」という新・ご当地グルメ界の格言があるが、次に見据えるべきは2031年2月26日のデビュー20周年である。それまで、どのような手を打って、継続させていくのか。松木&堀コンビの手腕に期待したい。(談)

ヒロ中田
空飛ぶご当地グルメ
プロデューサー

2022年3月、長崎県4地域で新・ご当地グルメを同時デビューさせ、プロデュースした新・ご当地グルメは計81品となった。じゃらんリサーチセンター客員研究員として、62歳になった今も全国を飛び回る。



出水の2大ブランド鶏 出水市の鶏が美味しい理由

出水近郊で元気に育ち、旨みのある脂とシャキッとした歯応え

赤鶏さつま(赤鶏農協)



元気が良く育った、ブランド鶏。飼料は麦を加えることで、甘みがありつつもサッパリとした脂身をもつ。飼育期間は65日前後。硬すぎない、ほどよい歯ごたえも特徴。

37農家で元気に育つ、やわらかジューシーな若鶏

2018年度地鶏銘柄鶏コンテスト最優秀賞受賞
南国元気鶏(マルイ農協)



抗生物質や合成抗菌剤を一切使わず、マルイ農協の組合員(37農家)が丹精込めて飼育したジューシーで美味しい「南国元気鶏」是非ご賞味ください。



赤鶏農業協同組合

鶏肉の生産から処理加工、販売までを行う専門農協。徹底した管理のもとで銘柄鶏「赤鶏さつま」を飼育する農場は現在、24農場



マルイ農協グループ

飼料の製造、ひなの生産・飼育から処理、販売、物流まで



アクセス情報 Access Information

鹿児島空港シャトルバスで
お越しの場合

鹿児島空港 1時間25分 出水駅

お車でお越しの場合



新幹線でお越しの場合



いずみ親子メニュー推進協議会(事務局:出水市商工観光課)

TEL 0996-63-4061

いずみ親子

検索

〒899-0292 鹿児島県出水市緑町1-3

Facebook: <https://www.facebook.com/izumiyakyo/>
出水ナビ: <https://www.izumi-navi.jp/feature/chicken.html>



Facebook



出水ナビ

1,500円(税込)

商標登録第5434397号



味処 魚松



モモ肉 南国元気鶏
ムネ肉 南国元気鶏

魚松のミニ会席風ステーキごはん

魚松ですがお肉も美味しい

JR出水駅西口から徒歩5分。出来立てのくん製をはじめ、肉の鮮度、美味しさにこだわっております。お席が少ないため来店前にご予約又はご確認をおすすめいたします。

☎0996-62-0655

住 出水市昭和町 50-27
営 昼 11:30~14:00
夜 17:00~22:00
休 日曜・木曜(昼)・土曜(昼)
席 座席 23 座数 20 個室 4
P 有り (8台)
@ uomatsu_8



ここがポイント!!

女性らしいおもてなしスタイル。注文を受けてから仕上げるくん製や季節ごとに変わるつけダレも魅力のひとつ。

グランシャトー 鶴丸



モモ肉 南国元気鶏
ムネ肉 南国元気鶏

ステーキ肉、サラダのサザミまで南国元気鶏づくし

季節感あふれる2種類のタレ

総合結婚式場「鶴丸会館」。お一人様から大宴会まで!ご当地グルメを堪能いただけます。当店オリジナルの2種類のつけダレと出水市の食材を使ったデザートまでごゆっくりとお楽しみ下さい。

☎0996-63-1122

住 出水市上鯖洲 840-3
営 昼 11:00~14:00
夜 17:00~21:00 (LO 20:30)
休 12/31 のみ
席 座席 50 個室 10
P 有り
@ tsurumarukaikan



ここがポイント!!

2種類のつけダレは季節感あふれる一品。その季節しか食べられないご当地グルメを当店で。

ホテル キング



モモ肉 南国元気鶏
ムネ肉 南国元気鶏

洋食シェフ自慢のメニュー

市内を一望できるホテルレストラン

老舗のホテルキング5階にあるラウンジ「オリビエ」。絶景を眺めながらの食事は、至福のひとつ。ムネ肉モモ肉を焼くと、とってもジューシー。ホテルオリジナルの日替わりデザートが楽しめます。

☎0996-62-1511

住 出水市向江町 5-18
営 昼 11:30~14:00
夜 17:30~20:30
休 不定休 (要予約)
席 座席 40
P 有り (80台)
@ hotelking_official



ここがポイント!!

ムネ肉モモ肉を3種類のつけダレでお召上がりください。

れすとらん 竹の子



観光客と出水っ子に人気の創業30年以上のレストラン

モモ肉 赤鶏さつま
ムネ肉 南国元気鶏

サラダに南国元気鶏の生ハムを使用

愛情込めた手作りの味、ファミリーでどうぞ

ムネ肉には南国元気鶏、モモ肉には赤鶏さつまを使用。シャキッとした食感と肉の旨味をご賞味下さい。和食の調味料のみで作った練り味噌ダレ、特製焼肉ダレ、ミカン風味の塩。お好みの味でお試し下さい。

☎0996-63-3061

住 出水市緑町 44-40
営 昼 11:00~14:00 (LO14:00)
夜 17:00~21:30 (LO21:00)
休 木曜日
席 座席 66 個室 6 座数 32
P 有り (10台)
@ resutorantakenoko



ここがポイント!!

サラダに南国元気鶏で自家製の鶏ハムを使用!!ミカンを手搾りしたオリジナルドレッシングでどうぞ!!

