

心身の疲れを

毎日**50g** からあげ2個
または
やきとり2本の
チキンパワーで
吹き飛ばそう!



わかってきました

驚きのチキンパワー!

イミダゾールジペプチドの
優れた抗疲労効果



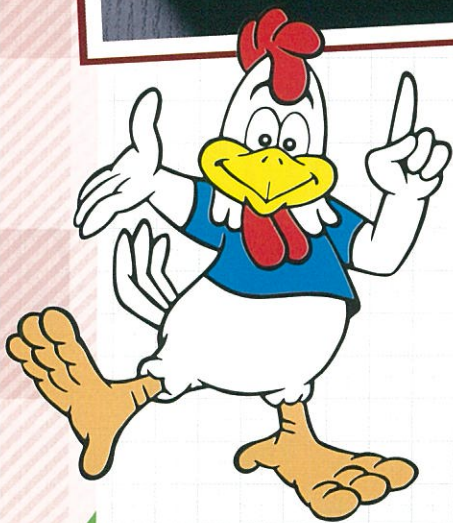
イミダゾールジペプチドを多く含む
鶏むね肉を50g食べると、心身の疲労
回復効果が期待できることが最近の
研究でわかってきました。

鶏むね肉	1223
豚もも肉	833
牛もも肉	265

イミダゾールジペプチド肉100g中の含有量(mg)

まだまだある
チキンパワー!

さらにイミダゾールジペプチド
には、生体の老化を遅らせたり
ガン化を抑えたりする「抗酸化
作用」があることも、明らかにな
ってきました。



監修 広島大学 名誉教授
女子栄養大学 栄養学部 教授

西村 敏英

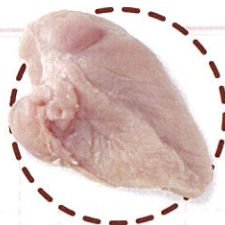


一般社団法人 日本食鳥協会



鶏肉の口中香は、
調理法によって
異なります。

部位ごとに合った調理法で
鶏料理をもっと美味しく!!



【鶏むね肉】

鶏むね肉本来の香りは、
ゆでる(蒸す)が一番!

鶏むね肉では、「焼く」よりも
「ゆでる(蒸す)」時に鶏らしい
香りがいっそう強くなることが、
科学的に検証されています。

鶏むね肉の
きりたんぽ風つくね鍋



鶏むね肉の
燻製サラダ仕立て

鶏もも肉の
香草パン粉焼き



【鶏もも肉】

鶏もも肉本来の香ばしさは、
焼きとりで!

鶏もも肉では、「焼いた時」に
鶏らしい香りがいっそう強くなる
ことが、科学的に検証されています。



鶏もも肉のコンフィ

