

【信州黄金シャモ】

平成 17 年に県畜産試験場が開発したオリジナル品種。県内の認定生産者により 120 日以上かけて愛情をこめて育てられている。平成 27 年に開催された地鶏・銘柄鶏食味コンテストでグランドチャンピオンに輝き、歯ごたえ・うまみ・風味のそろった自慢の地鶏。



信州黄金シャモ

【農事組合法人とや原ファーム】

2017 年創業。長野県で唯一、信州黄金シャモの生産・育成・解体・加工・販売まで一貫して取り組んでいる。徹底的な衛生・飼育管理のもと健康な地鶏を育てるべく「品質第一」「信頼」「正直」をモットーに日々、信州黄金シャモを消費者に届けている。今では、首都圏の高級レストランや焼鳥店での取り扱いも増えている。



農事組合法人とや原ファーム
代表 柳澤祐一さん

【軽井沢レストランテ小林 小林孝好シェフ】

イタリアンの名門青山サバティエーニ入社、ローマ本店にて修業後、青山店料理長を経て 2010 年麻布十番に VISORIDE を開業。2015 年に目黒に移転、2023 年 5 月から軽井沢町に「軽井沢レストランテ小林」としてオープン予定。



軽井沢レストランテ小林
小林孝好シェフ