



宮城県白石産

こくさら竹鶏たまご



コクがありながら生臭さの少ない
すっきりした味の「たまご」です。

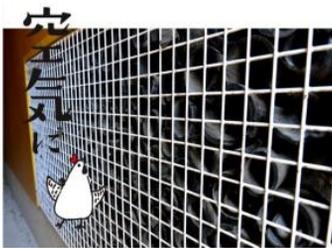
〈古今東北の産地から〉

古今東北のブランドコンセプトに共感し、生まれた商品が古今東北こくさら竹鶏たまごです。

竹鶏たまごは、地元宮城県産の特殊ブランド卵として、宮城県や関東を中心に生産販売していた鶏卵です。業界内ではごくごく小規模の養鶏場ですが、震災の影響や後継者不足から廃業される同業者の想いも背負い、今回古今東北ブランドと共に宮城県産の独自ブランド卵を展開していくこととなりました。地域雇用を守り、新規就農者を増やす地域活性化の一助となりたく願っております。

竹鶏ファームのみなさん

竹鶏ファームは1965年に創業した志村養鶏場から始まり、ニワトリと卵と地域の皆さんに支えられ今に至ります。私たちは、卵を通じて幸せと健康を地域に発信したいという考えの基、これからも地域に愛される生産者を目指し、愚直に「まいにち・げんきで・おいしい」卵づくりに励んでいきたいと思っております。ぜひ味だけではなく五感で感じながらこの卵をご愛食頂ければ嬉しいです。



〈こだわりの飼育法〉

動物愛護に配慮した少数飼育を行っています。良質なエサとストレスなく育ったニワトリから生まれた卵は、市販卵と比較してもコクの値が高く脂質が少ないなど、味わいが濃厚でヘルシーな卵」という研究結果も出ています。

〈こだわりの飼育法〉

竹鶏ファームでは製法特許取得済みの竹炭を「餌・水・環境」にフル活用。竹炭により、たまご特有の生臭みが軽減、クセがなくやさしい味わいの卵となりました。コレステロール値も通常卵より低く、人の血糖値を下げるインスリン様物質を含むこと、DHAの吸収を高める物質が含まれることが検証されています。

〈産地紹介 ～宮城県白石市～〉

白石市は、宮城県の南端にあり、西には雄大な自然景観をもつ国定公園蔵王連峰と東には阿武隈山系が連なる、南北に長い盆地のまちです。市街地の北側を白石川が西から東に流れ、町中の隅々にまで先人たちが築き上げた掘割が巡り、水と豊かな町並みを作り上げている城下町です。近年では大河ドラマの真田氏のゆかりの地として注目をあびています。

〈宮城のこせがれネットワーク〉

少子高齢化、地方の過疎化が進み、「衣・食・住」といった地域を支える産業が衰退している現在。地域の未来をつくる若き担い手＝「こせがれ」たちを応援するつながり灯が必要です。こせがれ同士のネットワークを構築することで、将来に渡って学びあえる地域の「仲間」を増やす。これからの地域を応援したい社会人・学生たちが集うことで、ともに未来をつくる「仲間」となる。そんな仲間たちのコミュニティが、「宮城のこせがれネットワーク」です。竹鶏ファームの志村さんもその一員です。

〈竹鶏たまごの秘密 ～竹炭～〉

竹鶏ファームでは、鶏と卵を育む、いろいろなものに、竹炭の良さを取り入れています。使用する竹炭も自社の竹林・炭窯で製造しています。餌へも一定の割合で竹炭を混ぜることにより、卵独特のくさみがなくなります。

また竹鶏ファームで使う水は、全て竹炭で浄化させているものを使用しています。飲み水から、洗浄水まできれいで安全な水を使うことで健康につながるものと考えています。

鶏舎の周りのいたるところに竹炭を置いています。外気が鶏舎に入る際に竹炭を通ることで、空気がきれいになることもわかっています。

ご家庭で食の豊かさを伝えたい「竹鶏ファーム」のたまごは、「竹炭」と「愛情」からできています。
(出典：竹鶏ファームHP「竹鶏物語」)

〈おすすめの食べ方〉

お勧めは、クセのないすっきりした味わいの卵ですのでより生食に近い食べ方で、たまごかけご飯やスクランブルエッグなどです。また卵白の弾力が強い分、菓子などにも最適です。

〈商品名〉古今東北 宮城県白石産 こくさら竹鶏たまご

【分類】: 日配

【製造者名】: 有限会社 竹鶏ファーム

【製造地】: 宮城県白石市

【主な原材料】: 鶏卵

【内容量】: 6個・10個

【保存方法】: 冷蔵(10℃以下)にて保存してください。

【賞味期限】: 14日間

【JANコード】: 4573381180891 (店舗用6個)、4573381180921 (宅配用10個)

【ITFコード】: なし

