

商品委員会だより



一番の株式会社シガポトリさん

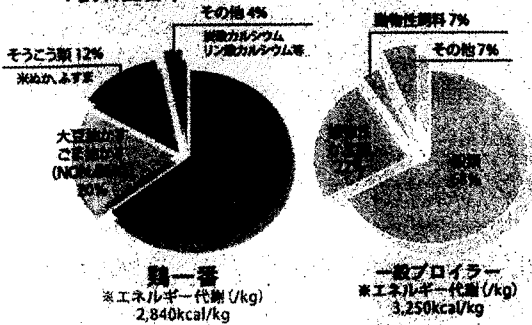
愛知県岡崎市で鶏を飼育しています。

美味しく安全に食べていただくために！

穀類だけでエサをつくりました！

とうもろこしはポストハーベストフリーを使用。穀類主体で動物性のものは使用していません。又、とうもろこし、大豆かすは非遺伝子組み替え品を使用しています。抗生物質は添加してありません。

▼飼料配合率



※マイロ (グレインソルガム)

イネ科の植物で、とうもろこしに近い栄養組織ですが、比較するとたんぱく質がやや高く、脂質が低い。

商品委員会とは・・・

月に1度、生産者やメーカーの方を招いて商品学習をする会です。商品に対するこだわり、想いをお聞きし、商品についても深く知ることができます。

都度、委員以外の方も参加可能です。ご参加をお待ちしております。

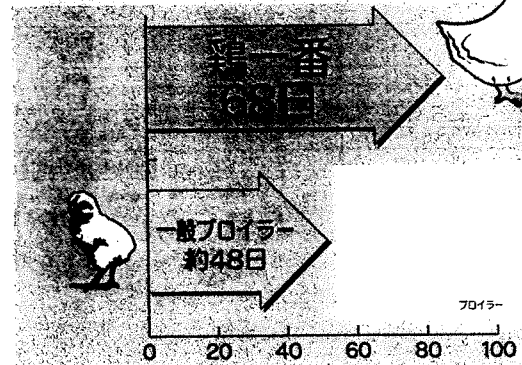
ただ一筋 旨味を追求して・・・ 創業 昭和43年

鶏一番®

一般ブロイラーが約48日で出荷されるのと違い約68日と半月長く飼っています。その理由は飼料にあります。鶏一番の飼料はカロリーが低いのです。ですから時間をかけて、じっくり、ゆっくり育てなければなりません、又それが脂肪分の少ないヘルシーな鶏肉となるもです。

じっくり!

平均出荷日令



美味しさ一番 鮮度も一番!

食卓に届くまで

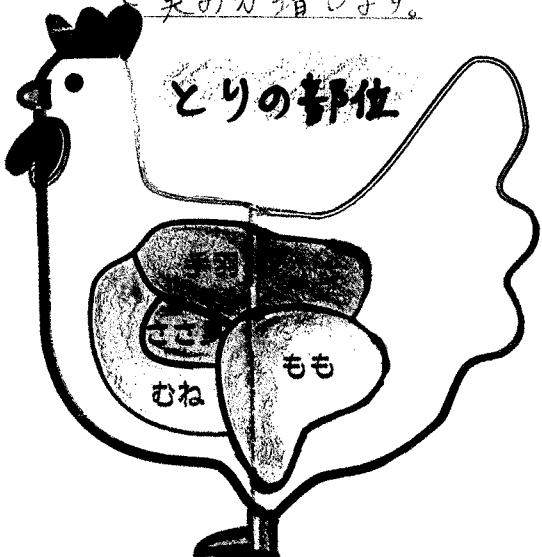
鶏一番の工場は大規模処理場法にもとずいて入荷してくる鶏たちは一羽ずつすべて検査員が検査しています。検査員は毎日食肉衛生検査所から獣医師の資格をもった浜松市の職員が2名1チームできます。

▼生産者から直接へ

捕獲	処理工程	計量パック	検査ライン	冷蔵・冷凍	真空包装作業	金検子エック	品作り	出荷
----	------	-------	-------	-------	--------	--------	-----	----

Column

委員会時にシガポトリの小杉さんが、実際に丸鶏をさばいてくださったのですが、皮と身の間には黄色い脂がなく、小杉さんの「鶏の味は飼料の味」という言葉に納得!! 動物性油脂を鶏に与えていないので、余計な脂が付かないのです。一般ブロイラーの鶏肉は解体から時間が経つ程、脂が酸化して臭みが増します。



参加委員(組合員)の感想

- ・植物性の飼料(非遺伝子組み換え品)とこだわりがあるので、お肉に脂が少ない健康な鶏を生産出来るのだなと思いました。
- ・飼料の匂いをかいだ時、全く臭くない自然な香りがしました。
- ・コクとウマミが有り、とても美味しく食感もやわらかく、ペロリと頂きました。
- ・鶏の解体の実演を見ることができ、とても勉強になりました。
- ・工業製品のように規格を求めてしまう消費者側の考えがもっと変わるといいです。それによって、美味しい鶏肉、安全な鶏肉が食べられることが普通になるといいです。
- ・皮との間にある脂肪が少ないのは、取り除いているのだと思っていたのですが、元々無いのにも驚きました。
- ・飼料や平飼いにこだわった生育方法をこらからも保って頂きたいなと思いました。