

もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol. 4 『宮地養鶏場(産直さくらたまご)』の巻

訪問日：2023年7月13日(木) 天気：晴れ曇り

今回のレポート担当は...「杵藤エリアくみかつスタッフ」です！

7月13日(木)、白石町の宮地養鶏場(産直さくらたまご)に産直交流に行ってきました。日本国内で育種改良された純国産鶏「さくら」が産んだ卵で卵殻がさくら色をしています。生まれてから120日までは多久市、その後500日までは白石町で育成されています。飼育羽数16,000羽、月間65,000パック作られています。



さくらたまご

- ★殻がさくら色で固いので、卵の持つ風味と鮮度が長持ちします。
- ★気泡性に優れていてお菓子の原料に好まれています。
- ★肥料はこだわりの自家配合
- ★「最強の栄養食」抜群のたんぱく源で「卵かけごはん」が宮地さんのおすすめです。



[鶏舎] 飼育羽数16,000羽



わあーっ！
にわとり、たくさんおるねー。
いつも美味しい卵、ありがとう！



★宮地さんからのメッセージ★

卵不足なので大変ですが、頑張ってます。組合員さんに自信を持っておすすめできる卵です。注文して購入して頂いて、感謝の気持ちでいっぱいです。生協とは長いお付き合いなので、「宮地さん」と組合員さんから声をかけてもらえるのが嬉しいです。これからもご利用よろしくお願ひします。