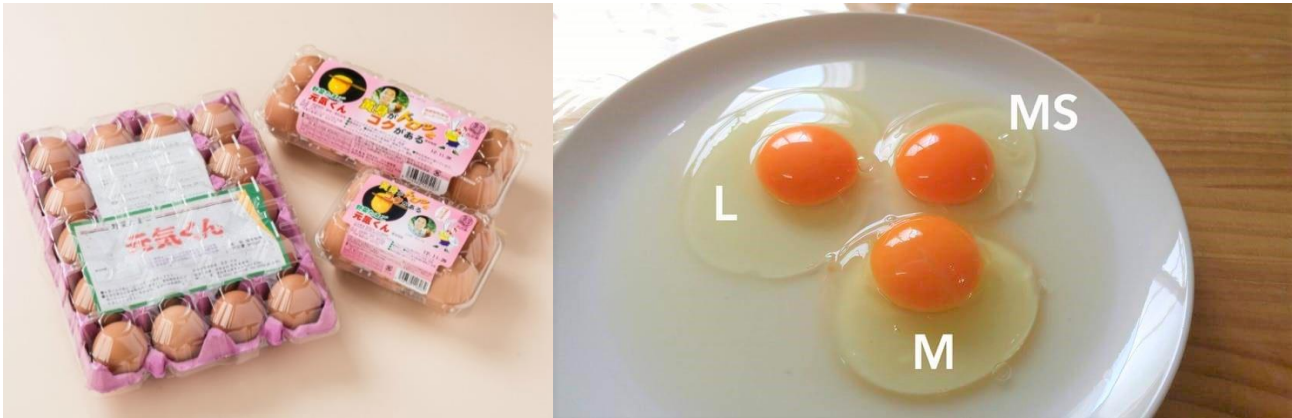


元気くん 臭みが少なく味が濃い卵です。



元気くん について

大府市で愛され続けて 30 年、弊社では業界でも「卵の味は鶏のエサで変わる」と言う事が一般的では無いところから現在進行形で鶏のエサにこだわり続け改善・改良をしています。

健康な鶏が美味しいエサをたくさん食べて産んだ新鮮な卵をご提供致します。

卵焼きを始め、通常の使い方でも合う万能選手

味の特徴 カラーファン 13 度以上

黄身がトロッとコクがあります!!

臭みが少なく味が濃い卵で、発酵飼料を使用によりおいしさパワーUP しています。

卵の味はエサによって変わります

指定配合飼料に自家製の発酵飼料をブレンドして餌にこだわる

主要原料は飼料工場に大豆、とうもろこし、魚粉などを委託指定配合していただいています。

しかしメーカーにお願いした飼料だけなら、どの農場でも同じような卵が作れます。

より美味しい卵を作る為に自家製の発酵飼料をブレンドすることで健康な鶏の育成の心がけています。

プロバイオティクス健康法

花井養鶏場は早くからプロバイオティクス健康法を導入しています。体に良い影響を与える微生物、または、それらを含む食品を摂取する健康法です。鶏に発酵食品を摂取させ、体に良い丈夫な鶏が育ち、その結果品質の良い美味しい卵を提供できます。発酵飼料により腸の動きを活発にし、飼料の吸収率を良くすることが丈夫な鶏の秘訣です。今の商品も試験を重ね、卵の味を見ながら製造しました。

配合飼料は材料がポイントです。毎週に 2 回ほど仕込みをしています。発酵温度は 60℃で 48 時間発酵させています。自家製発酵飼料（酵母菌）の 10% 添加をしています。主原料は地元食品工場からのかつお節、大豆、小豆等から地元飼料米、お取引先菓子製パンなどになります。地域のつながりより、食品会社との連携により安価で高品質な原料を調達できます。特にかつお節はタンパク源が豊富、品質の良いタンパク源を摂取することで卵が濃厚となるプラス要因にもなります。

日本三大地鶏

名古屋コーチンの卵



名古屋コーチンの卵の特徴

名古屋コーチンは県で血統を守られており、名古屋コーチン同士の間で生まれなければ名古屋コーチンと呼ぶことが出来ません。産まれてくる卵も少なく、通常の採卵用の鶏と比較して名古屋コーチンの産卵数は7割程度、商品用で分ければ5割程度となります。

卵殻は美しい桜色で中には「桜吹雪」と呼ばれる白い斑点が付いているものもあります。

卵はやや小ぶりですが、卵黄の色は濃く、舌触りは滑らかです。味は濃厚で「こく」のある美味しさで、他の卵よりも卵黄の比率が多いことも有り、卵としての味が濃厚でコクが有ります。

また、卵黄の脂質の組成が通常の卵と違っているので、ねっとりとしています。

花井養鶏場のこだわり～卵の味はエサによって変わります～

指定配合飼料に自家製の発酵飼料をブレンドして餌にこだわる

主要原料は飼料工場に大豆、とうもろこし、魚粉などを委託指定配合していただいています。

しかしメーカーにお願いした飼料だけなら、どの農場でも同じような卵が作れます。

より美味しい卵を作る為に自家製の発酵飼料をブレンドすることで健康な鶏の育成の心がけています。

プロバイオティクス健康法

花井養鶏場は早くからプロバイオティクス健康法を導入しています。体に良い影響を与える微生物、または、それらを含む食品を摂取する健康法です。鶏に発酵食品を摂取させ、体に良い丈夫な鶏が育ち、その結果品質の良い美味しい卵を提供できます。発酵飼料により腸の動きを活発にし、飼料の吸収率を良くすることが丈夫な鶏の秘訣です。今の商品も試験を重ね、卵の味を見ながら製造しました。発酵温度は60℃で48時間発酵させ指定配合飼料に約10%添加をしています。配合飼料も材料がポイントで、主原料は地元食品工場からのかつお節、大豆、小豆等から地元飼料米、お取引先菓子製パンなどです。地域のつながりより、食品会社との連携により安価で高品質な原料を調達できます。特にかつお節はタンパク源が豊富、品質の良いタンパク源を摂取することで卵が濃厚となるプラス要因にもなります。

(有) 花井養鶏場の名古屋コーチンの卵の特徴

もともと美味しい名古屋コーチンの卵ですが、弊社のこだわりのエサを与えております。生で食すとまずは自然な甘みが広がり、臭みが少なく、余韻の長い濃厚なコクがあります。加熱では卵白は滋味を感じ、卵黄は粘度が高くねっとり舌に絡みつき甘みを感じます。

料理では出汁巻き卵、釜玉うどん等にした場合は出汁や調味料に卵黄の味が負けません。シフォンケーキなどに使う場合は生地が固くなるようです。

名古屋コーチンの歴史



今ではおいしい鶏と言えば「名古屋コーチン」

明治維新で禄を失った尾張藩士、海部壮平・正秀兄弟の血のにじむような努力の結果から生み出されました。国産実用品種第一号に認定され日本の近代養鶏史の第一ページを飾る

明治時代から昭和 30 年代までの養鶏産業の発展とともに増えた「名古屋コーチン」。

昭和 37 年以降、外国鶏の輸入が始まったことで、「名古屋コーチン」は激減し、種の絶滅という大きな危機に直面しました。その時は地鶏肉の生産という新たな展開を行うことで危機を乗り越えました。

今日では、知名度が高いブランド地鶏として皆さまにご愛顧いただいています



卵かけごはん専用

和の心に響く旨さ グルメ卵 和（なごみ）



グルメ卵 和（なごみ） について

花井養鶏場では最高クラスの卵で“たまごかけご飯”や生で食べていただけるように餌を配合した卵です。臭みが少なく、黄身のコク・盛り上がりがあり、甘みが有るのが特徴です。

グルメ卵 和 は 野菜たまご 元気くん のエサに自家配合の自然飼料などを加え飼育した鶏の卵です。

鶏の健康、水、鶏の健康にこだわり

環境に優しい電解水でしっかりと卵を洗浄除菌

農場直送だからこそその鮮度こだわりの贅沢な味わいを生食でお試してください。

贈答用に自信を持ってご利用頂けるこだわりの一品です。

和（なごみ）への思い

まだ特殊卵というジャンルがない頃に、「野菜たまご げんきくん」のたまごかけ専用たまごとして「げんきくん グルメ卵」を開発しました。

平成5年頃に、たまごかけご飯を始めとして、「生で食すところ」を日本の重要な文化として大切にしていきたいという思いより日本らしさのキーワードとして、和（なごみ）を付け加えました。

おいしいお米、おいしい醤油、おいしい卵が日本人の心であり、この心に胸を張って応えられる商品づくりをしています。



洗卵方法

電気分解により強酸性水（PH3 以下）と強アルカリ水（PH12 以上）を利用し薬品（塩素）を使わない水で洗浄を行っています。花井養鶏場は環境に優しい電解水洗浄を採用し、よりたまごの除菌洗浄をしています。強酸性電解水と強アルカリ電解水は有機物に触れる事などで中和され真水となって排水されます。塩素が残る次亜塩素の洗浄方法に比べ環境に優しい方法と言えます。

1. 洗浄前

洗浄前には卵にいろいろな汚れや目に見えない細菌が付いています。主な汚れは糞や血液、割れた卵の卵黄などになります。菌の数は 1,000～10,000 個です。

2. 洗浄 強アルカリ電解水で洗浄

約 50～60℃の温湯にて汚れを浮かせ、強アルカリ性電解水で洗浄。糞や血液、割れた卵の卵黄などの汚れを溶かすように落とします。



～強アルカリ性電解水のメリット～

洗浄力に優れています。石鹼の材料でもある微量の水酸化ナトリウムを含んでいるので、水でも落ちにくいタンパク質や油脂を洗い流す効果に優れています。

3. 除菌 強酸性電解水で除菌

～強酸性電解水のメリット～

ほとんどの細菌を除去する除菌効果。残留性が低いため、すぐにパッケージしても安心。

強酸性電解水に多く含まれる次亜塩素酸は漂白除菌剤で使われている次亜塩素酸ナトリウムに比べ、除菌スピードが 80 倍早いと言われています。

4. 洗浄後

強酸性電解水と強アルカリ電解水は有機物に触れる事などで中和され真水となって排水されます。洗浄後は菌の数は 10 個以下に。

衛生管理

にわとりへの対応

サルモネラ検査を月 1 回実施
黄色ブドウ球菌の検査も併せて実施
ワクチンを定期的に投与
大腸菌群の水質調査

作業者への対応

作業場への入場時には、手洗いや足ふみ消毒を奨励し徹底しています。

会社概要

- ・商号 有限会社 花井養鶏場
- ・電話 0562-46-0958
- ・会社設立 設立平成 12 年 7 月
- ・代表者 花井 千治
- ・所在地 愛知県大府市米田町 3-286
- ・Fax 0562-46-9652
- ・資本金 300 万

事業内容 鶏卵販売、鶏卵生産農場、発酵鶏糞、温卵の生産販売

取引銀行 知多信用金庫加木屋支店 JA あいち知多吉田支店

GP 設備概要

6981-8(MAP1500L 型) 株式会社 ナベル

会社の沿革

昭和 31 年	大府農場 50 羽の種卵用鶏を飼育
昭和 57 年	東浦農場開設
平成元年	元気くん、グルメ卵（和）卵を生産販売
平成 3 年	スーパーマーケットに販売開始
平成 5 年	大府農場 改築
平成 9 年	東浦農場 改築
平成 12 年 7 月 25 日	有限会社花井養鶏場 資本金 300 万
平成 28 年 2 月	GP 導入 15000 卵/時間
平成 30 年	常滑鶏舎竣工
平成 31 年	常滑鶏舎増築予定