

だからおいしい！だから安心！！秋川牧園の

黒光商事presents★

冷凍とりがら



2016年4月から黒光のとりがらが変わります！黒光商事が現地で見た・聞いたこだわりpointをご紹介します！！



50g検食

1kg入

小規格は現在取り扱いありません

1kg入: 円/袋

※端数の場合不足のないよう切上げてお届けします

「秋川牧園」ってこんなところ…



山口県にある鶏肉の会社。「よい人生により食べもの」をモットーに、安心・安全にこだわった商品づくりをしています。衛生基準の厳しい”生活クラブ”にも鶏肉を提供。

安心・安全な給食食材をお届けする黒光商事が自信をもってご紹介します！

食べる人を第一に考えた会社なんだ～だから安心安全♪子供たちの給食にピッタリだよ！

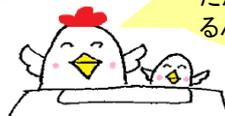


取り扱う鶏は全て自社農場で育った鶏たち。山口・熊本・福岡・島根の農場で飼育した鶏を生きのまま熊本の自社処理場に運びます。ここで解体された鶏が秋川牧園食肉加工場に運ばれ、洗浄されて、冷凍とりがらの商品になります。

安心・おいしい 飼育のpoint!

★飼育環境にこだわる★

1坪あたり35羽以下で60日以上**のびのび**育てます。太陽の光が入る開放型鶏舎で自然に近い環境にもこだわります。



鶏のことを考えた育て方をしてくれるんだね。だから健康でおいしくなるんだ♪



★薬の使用にこだわる★

ワクチン以外の薬は一切不使用。発酵鶏糞で温かい寝床を作ったり、のびのび育つ環境を整えることで薬がなくても元気な鶏を育てます。

鶏の病気予防のため、ワクチンの他に抗生物質や合成抗菌剤などを投与して飼育する農場が多くあります。

一般ブロイラーは50～60羽/坪、45～50日齢、ウインドレス鶏舎での飼育が主流。生産効率は上がりますが、鶏のストレスが懸念されます。

★エサにこだわる★

NON-GMO（非遺伝子組換え）、PHFコーン（収穫後無農薬コーン）、飼料用米22%使用の**こだわり飼料**で育てます。**自社開発の安心が見えるエサ**で子供たちにも安全な商品をお届けできます。

早く大きくなることよりも、“安心”を重視し、残留農薬や有害物質が鶏の体に蓄積する心配のない、安全の基準をクリアした飼料のみで飼育します。





黒光が見た！聞いた！



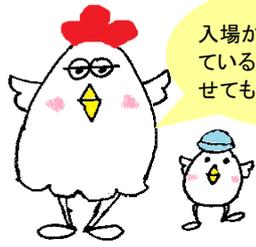
山口県 秋川牧園 視察レポート★

農場に行ってみた！！



農場訪問記録にご協力下さい。
農場の衛生管理は、鶏舎の内外の消毒を徹底し、清潔に保つておくことが重要です。見学時は全身消毒して防護服を着て回ります。

山に囲まれた菊川農場。鶏舎に近づくとも元気の鶏の音がします。鶏の健康を守るため、限られた人しか入場できません。



入場が厳しく制限されている農場を特別に見せてもらったよ！



鶏の病気予防のため、鶏舎のまわりには石灰がまかれています。見学時は全身消毒して防護服を着て回ります。



鶏たちが食べているエサを間近で見せてもらいました。



貴重な鶏舎の中を覗かせてもらいました。寒くないようビニールに囲まれた中で、ひよこが元気に動き回っていました。



菊川農場の藤重さんと黒光商事工場責任者の佐藤。一緒に安心・安全の商品を学校給食にお届けします！

加工場に行ってみた！！



工場に入る前に、秋川牧園の取り組みについてしっかり教えてもらいます。



秋川牧園工場長の河村さんと黒光商事工場責任者の佐藤。新商品について打ち合わせしてきました。



じっくり見て・聞いて納得。これから一緒に安心・安全・おいしい冷凍とりがらを子供たちにお届けします！



山口県は自然と歴史いっぱいの素敵どころでした★

黒光商事は、自分たちの目で見て、耳で聞いて、納得した食材を子供たちの給食にお届けしているよ！



黒光商事株式会社

TEL:03-3727-4888/FAX:03-3728-1877 平成28年4月発行