

「みつせ鶏」の秘めたる健康パワーをご覧ください。

みつせ鶏コラーゲン顆粒



九州北部で手塩にかけて

みつせ鶏のふるさとは、九州北部の山間部が中心。清涼な水と空気に恵まれた、陽当たりと風通しの良い鶏舎で育てられています。平飼いで一平方メートルあたり約12羽と、ゆったりとした理想的な飼育環境です。

国産若鶏が約50～55日で飼育されるのに対し、**みつせ鶏**は約80日と長期飼育です。

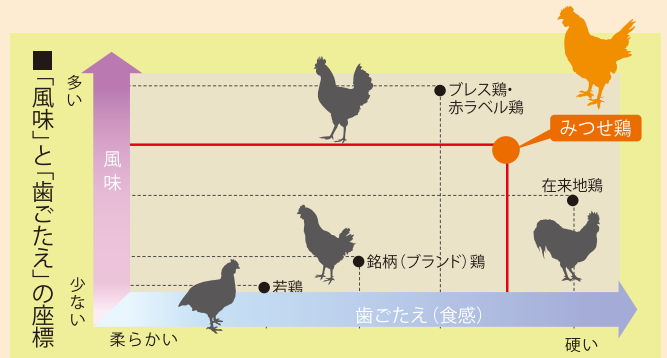


両親はフランスから

みつせ鶏の両親には、世界約240種類の鶏の中から、育種に豊富な経験とノウハウを持つフランスの赤鶏を選びました。その赤鶏を雛のときに空輸し、専用養鶏場で大切に育てます。フランス生まれ、九州育ちのこの赤鶏から産まれた卵が、**みつせ鶏**となるのです。日本人の嗜好に合う種を追求し、美食の国フランス産赤鶏を系譜に持つ銘柄鶏です。

極まる歯ごたえ

理想の鶏を「風味」と「歯ごたえ(食感)」の座標軸に求め、『肉質は地鶏より柔らかく、風味は地鶏より高い。品質はプレス鶏や赤ラベル鶏に近く、旨みのある肉』とし、それを追求し七年の歳月を費やし、ようやく産まれたのが**みつせ鶏**です。日本人の嗜好に合った絶妙の歯ごたえを持っています。



風味の決め手は餌

高い風味の決め手となる飼料。「自然に近い飼料」を設計の基本に栄養バランスを第一に考え、三年の試行錯誤の末、「米糠」「大麦」「大豆」などの植物を主体にした独自の飼料が創られました。

みつせ鶏にはそのこだわりの飼料を与えています。

みつせ鶏コラーゲンは...



九州の大地で手塩にかけて
育てられた銘柄鶏が原料です。
ブロイラーじゃない!



臭いが少なく差別化できる
コラーゲンです。
良質な原料だから!



みつせ鶏のもみじ(鶏足)由来です。



「みつせ鶏」は、**安心の**トレーサビリティシステム

トレーサビリティとは、食品の生産、加工、流通などの各段階で、原材料の仕入れ先や食品の製造元、販売先などを記録、保管し、食品のたどってきたルートと情報を把握できるしくみです。ヨコオはホームページで、処理・加工・販売する「若鶏」、「みつせ鶏」の生産履歴の情報を提供します。

種鶏場

孵卵場

生産農場

製造工場

販売店

消費者



生産農場や種鶏場までさかのぼって生産履歴が確認できるから安心です!

鶏を育てるのは
子育てと一緒に
大切に育てています。

商品性状 : 顆粒
内容量 : 5kg
包装 : ダンボール/外装
 ポリ袋(ポリエチレン)(2重)/内装
保存方法 : 常温保管
賞味期限 : 製造後2年
表示例 : コラーゲンペプチド(鶏肉、ゼラチン)

 大石化成株式会社

URL <http://www.oisikasei.co.jp> Mail: info2@oisikasei.co.jp

[本 社] 福岡県久留米市東合川2-3-52
TEL:0942-44-7311 FAX:0942-44-5048
[東京営業所] 東京都江戸川区中葛西3-11-8 シティハイツ2 705号
TEL:03-5605-2652 FAX:0120-44-5048