

福祉生協の卵 その人気の秘密

大人気の山内さんの卵

その秘密は新鮮さにあります。

集荷当日(配送日の前日)の採卵だからどこよりも新しい卵なんです！



「その日に産んだ卵をお渡ししたい！」とのことで、夕方の仕分直前に集荷に伺います。産みたての無洗浄ですので、卵は薄いクチクラ層(呼吸は出来るが細菌は通さない膜)で覆われています。山内さんの卵は高松の老舗百貨店の指定品としても出荷されているとのこと。

のびのび育った 平飼いたまご



鶏は本当に自然に近い状態で葉っぱ等を与えられのびのび暮らしています。飼料のとうもろこしには遺伝子組替のものは一切使用しておりません。抗生物質やホルモン剤も使用しておりません。卵黄の色が卵ごとに少しずつ違います。平飼いで自然の中で育てられ、自分たちでえさをつまんでいるから。まさに元気色！こちらも産み立てを無洗浄でお届けしています。

松本さんちの烏骨鶏卵

松本ファームから福祉生協には特別価格で提供！
< 烏骨鶏専業 40 年以上、今 6000 羽を超える >



神秘の鳥「烏骨鶏」の力をお届け！！烏骨鶏は、皮・骨・肉・内臓までが紫黒色、真白の羽毛を持つ見た目にも神秘的な鶏「鶏の女王」と呼ばれ、幻の薬用鶏として中国 4 千年の歴史を通じて王侯貴族の官邸で漢方効果、薬膳料理として賞味されていたという。卵黄はふつうの卵の数倍の栄養を含みます。烏骨鶏は、「地球上で唯一のアルカリ性動物」であり、年間に 60~70 個程度しか産卵数がない幻の卵とも呼ばれる。

「さよりの一夜干し」ジョージのおすすめご紹介したかったのですが、スペースがなくなり来週にまわします。冬限定なのでまだあるかな？