

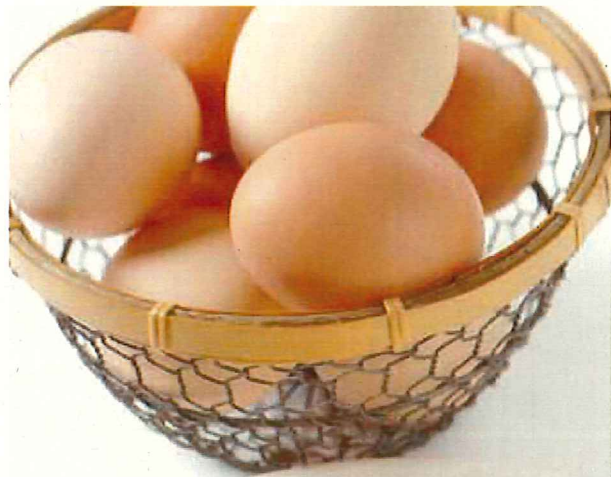


褐色の平飼卵(上)と殻の色が薄いピンクのケージ卵(下)。
ともに「しずおか農林水産物認証」も取得。

鶏力が生み出す卵の原点回帰。

こんもりとした透明で新鮮な白身の上に浮かぶ黄身は、夜空に優しく光る月の色。微量な成分を足し算した卵が溢れる中で、「鶏愛卵土」は基本的な卵をめざしています。その根底には、「本物の卵は、健康な鶏から生まれてくるもの。」というシンプルな発想があるからです。

口に入るものが体を作るとするのは、人間も同じです。天城山に連なる山上は新鮮な空気に満ち、水は清涼なワサビ沢の湧水。この大自然の恩恵に加え、親鳥の飼料は原料を厳選し、自家配合しています。餌の一部を発酵させて有用微生物を増やすことで、消化吸収をよくし腸内環境を整えます。それによって卵の卵白は生臭くなく、良質の脂肪分を含む黄身はサラツとして舌に嫌味が残りません。このあつさりしたマイルドでまろやかな甘みこそ、「鶏愛卵土」の魅力。生の卵かけご飯なら、生醤油だけで最高の御馳走になります。



「これが本来の黄身の色」と佐藤さん。一般的な卵に比べて雑味が少なく、甘みや旨みが強く感じられるのは、データでも実証済みだ。

「私が求める本物の卵とは、最も普通の卵なんです。」伊豆鶏業2代目・佐藤俊夫さんは、臭みを感じない毎日食べても飽きない卵こそ、普通の卵だといいます。キメの細かいスポンジケーキ・バウムクーヘン、クリーミーなプリンやオムレツ、たっぷり出汁を包み込んだ親子丼や厚焼きたまごなど、地元でも「鶏愛卵土」を使用したメニューは好評です。

中伊豆で養鶏を始めて約60年。現在、ケージ飼いが約1万6千羽、平飼いが約6千羽、直売店やJA直売所、関東近県の生協へも毎日出荷されています。

自ら「たまご職人」と名乗る佐藤俊夫さんの愛情がたっぷり詰まった卵は、素直で爽快で、旨みと甘みが濃い。まさに「鶏力が生み出す卵の原点です。」



鶏愛卵土そのものように爽やかな人柄の伊豆鶏業代表・佐藤俊夫さんと千春夫人。

食セクションおすすめレシピ

ふわふわたまごのチリソース



- ① 卵は溶きほぐし、Aを加えて混ぜる。
- ② フライパンにサラダ油大3(分量外)を熱し、①を入れてゆっくり大きまにかき混ぜて半熟のスクランブルエッグを作り、器に盛る。
- ③ ②のフライパンにサラダ油大1/2(分量外)を入れ、Bを炒める。Cを加えて煮立ったらよくかき混ぜたDを加えてとろみがつくまで混ぜながら火を通し、②にかけて青ネギ(分量外)をちらす。

材料 卵/6個、A[塩・コショウ/各少々、酒/大2]、B[豚ひき肉/100g、ネギ(みじん)/大2、ショウガ(みじん)/小1、豆板醤/小1、青ネギ(小口切り)/大2]、C[ケチャップ/大1、砂糖/小1、酢/小1、酒/小1、水/1/3カップ、塩/小1/4]、D[片栗粉/小1、水/小2]

Recipe

レシピ 4人分
調理目安20分

鶏愛卵土

(にわとりあいらんど)

平成24年度 認定商品

season 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

- ◆出荷時期: 通年 ◆販売量(H24): 360t
- ◆商品規格: バック卵(6個、10個)、ダンボール箱(40個、10kg)

有限会社 伊豆鶏業
住所/伊豆市冷川字大幡野1786-2
電話/0558-83-0019

買うならここ

- 直売店「あいらんど」●JA伊豆の国農の駅
- JA伊豆の国グリーンプラザ