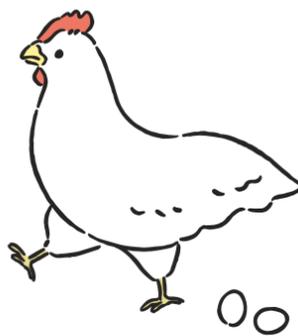


自然に近い飼育環境「平飼い」

国内で流通するたまごの多くは、窓のない（ウィンドウレス）ケージで飼育された鶏のもの*。

一方、「平飼い」はケージフリーで、窓のある鶏舎内には自由に運動できる遊び場と、産卵場所が整っています。

※快適な環境下で飼養することにより、家畜のストレスや疾病を減らすことを提唱している「アニマルウェルフェア」に対応した動きが世界の多くの国で活発化しています。



黄身にも白身にもハリがあつて、味はコク豊かで濃厚。平飼いたまごが、普通のたまごより味わい豊かなのは、開放鶏舎でのびのびと運動し、あんしんの飼料で育った鶏が産んだたまごだから。おいしさは、すこやかな鶏のいのちそのものです。

広々鶏舎・飼料も洗卵方法もあんしん

1棟あたり1,400㎡の広い鶏舎で飼育。鶏100羽あたり5羽の雄を放しています（有精卵率は80%以上）。飼料の主原料となるトウモロコシ、大豆油粕は、遺伝子組み換え混入防止管理済みの原料を使用。洗卵には一般的な次亜塩素酸ナトリウムでなく電気分解水を使用しています。

（賞）夏14日間。春・秋・冬17日間。

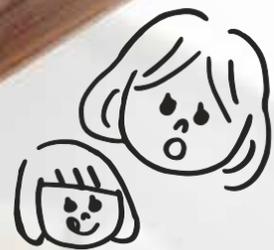


地主共和商会(三重)
平飼いたまご6個
卵 冷



地主共和商会(三重)
平飼いたまご10個
卵 冷

「平飼いたまご」は、 どうしておいしいの？



この弾力が、
すこやかな証

