



1 鶏舎には産卵場所(巣箱)があり、鶏たちは自分のお気に入りの場所で卵を産む。
 2 鶏舎から屋外に出てくる鶏たち。鶏舎の内外には木のチップが敷き詰められていて、鶏舎特有の臭いがほとんどしない。



生で食べる場合は、塩で。卵の味が一層引き立つ。



●素王卵
 1セット600円(10個)
 ※お試しセット15個
 950円(夏季1,000円)もあり。
 詳しくはサイトで。

【購入ガイド】
 (株)オークリッチ



住村上市中浜811
 ☎0120-9156-47 FAX0254-60-5011
 営業9時~17時 休日曜 休なし
 HP <http://www.tamagotofo.com/>
 ■取り扱い店/店頭(自販機)、スーパー原信(一部店舗)
 ■取り寄せ方法/電話、FAX、ホームページから注文
 ■配送/常温便(7~9月は冷蔵便、地域、時期により650円~)/10個から注文可
 賞味期限/21日(7~9月は16日、12~3月は28日)

「卵が先か、ニワトリが先か」。禅問答ではないが、どちらを重視するかで鶏卵生産者の方向性は大きく異なる。オークリッチは後者、丈夫なニワトリを育てることが、結果として「良い卵」につながる。飼料にはカキ殻や発酵米ぬかなどを独自に配合し、もちろん抗生物質等は不使用。鶏舎と屋外を自由に行き来できるストレスフリーな環境の中、ニワトリたちは野草もついでに採る。その結果は一目瞭然。手でつまめるほどしっかりとした黄身は、まろやかなコクがあり、白身は甘みがあると評判。「この卵でなければ」というシエフやパティシエも多い。健康なニワトリが産む、本来の力を持った卵は、生でも、調理しても目からウロコの味わいだ。

(株)オークリッチ
素王卵
 (そおうらん)