

食

産直 たまご と 産直 若鶏

のお話し

4月26日(金)開催

べもの探検



「エサ」と「環境」の違いがおいしさの違いです

産直 たまご

グリーンコープで一番売れています

「黄身の色がうすい」、なんで??

グリーンコープの産直たまごには、国産の飼料米を約30%配合しています。米を食べている分、黄身の色はうすい黄色です。畜産の飼料も農産の肥料もそのほとんどを輸入に頼る日本。国産の飼料米を使うことは日本の農業と環境を守ることにもつながっています。



グリーンコープ

市販品



秋川牧園
そだてる、つくる、たべる

子供も産直若鶏が大好きです!



設立：昭和54年
本社：山口県山口市仁保下郷 10317
取り扱い商品：産直若鶏、産直たまご、冷凍食品

産直 若鶏

シンプルに焼くだけでごちそうになるお肉です

いいお肉には健やかに育てる環境が必要です

グリーンコープでは、若鶏を健康的に育てることを第一に考え自然の光と風が入る「開放型鶏舎」を採用しています。また、一般的な1坪当たりの飼育羽数は「50羽前後(それ以上)」といわれていますが、グリーンコープでは鶏たちがのびのびと運動しながら育つよう、「35羽程度」に制限しています。鶏たちは朝日が差し込んで目を覚まし、自然の風がそよぐ中、自由に動き回る。鶏たちに自然な生活サイクルを促し、健やかに育てることが安心とおいしさへつながっています。

産直若鶏の「丸鶏解体ショー」を開催します! その場で調理して試食できます!

秋川牧園(山口県:産直たまご・産直若鶏の生産者)の小田さんが産直たまごと産直若鶏について詳しく解説します。さらに当日は、若鶏の解体ショーも開催!解体後、その場で調理を行い、試食します(無料です)。

素敵な「プレゼント」も準備しています!



調理例

参加費 **無料**
先着20名様限定

4月26日(金)

定員 20名(予約制)

時間 10:00 ▶ 12:00

場所 若竹公民館 2F 料理実習室
《西宮市西福町 15-12》



「お申込み・お問い合わせ」は Web もしくは、お電話にて受付中

スマホから24時間いつでもお申込みできます。二次元コードを読み取り後、メール作成画面が表示されますので、情報入力後に送信をお願いいたします。



二次元コードを読み取ってね ▶▶▶

お電話の方は下記の番号へご連絡をお願いします

グリーンコープ生協ひょうご 伊丹センター
TEL: 072-777-7630 (平日 9:00 ~ 18:00)

