

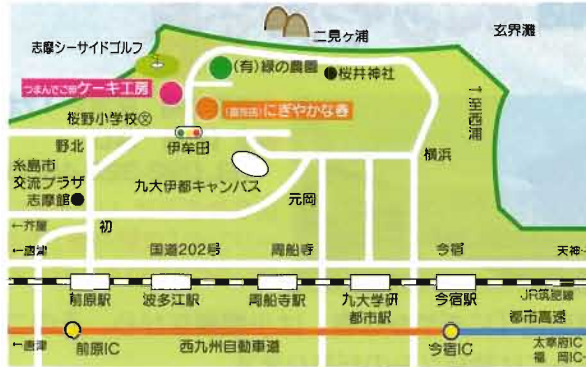
平飼いの卵

つまどご卵^{らん}



「つまどご卵が産まれる鶏舎には臭いもニワトリの鳴き声もなくハエすらいません。こんな良好な環境でニワトリたちは約1年半地面を踏んで幸せに暮らします。素晴らしい品質と味の卵はこんな素敵な環境をプレゼントしたニワトリたちの「恩返し」なのかも知れません。

子どものために、
未来のために
緑の農園



早瀬憲太郎 (小)

平飼いの卵

つまどご卵^{らん}

(有) 緑の農園

〒819-1304 福岡県糸島市志摩桜井4767

(TEL・FAX共通)

本社・農場：092-327-2540

直売店：092-329-4800

ケーキ工房：092-327-5850

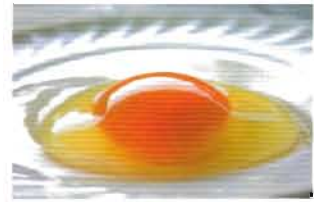
e-mail : hayase@natural-egg.co.jp

www.natural-egg.co.jp

ネットショップ：goran.jp

平飼いの卵

「つまんでご卵」はエサにいろいろな栄養素などを添加して作った特殊卵ではありません。



20個箱(贈答箱)
40個箱(贈答箱)
60個箱(贈答箱)
80個箱(ダンボール箱)

全国各地にお届けしております

〈社長の主張〉

私たちは商品の質にとことんこだわります。

- 1、「まっとうな作り方をしたもの」でなければ嫌だ
- 2、「安全なもの」でなければ嫌だ
- 3、「最もおいしいもの」でなければ嫌だ
- 4、「自分や家族が食べたいもの」でなければ嫌だ

このような信念のおかげで、卵でも鶏肉でも、ケーキでも調味料でも、米でも食用油でもかなりのものをそろえることができました。

しかし、まだまだ満足するわけにはいきません。私たちはこれからも「本物(この言葉は使えないのだそうですが)」を求めて、進化し続けていく覚悟です。

「本当に美味しいもの」、とはどんなものでしょう？
また、「安全」とはなにをもっていうのでしょうか？

(有) 緑の農園の歴史は、これらを追求してきた歴史です。

まだ道は半ばですが、興味ある方はお声をかけください。勉強のお手伝いをいたします。

(有) 緑の農園
代表 早瀬憲太郎

ケーキ工房



■営業時間
平日 11:00~17:00
土・日・祝 10:30~17:00
■定休日
毎週火曜日
TEL.092-327-5850

「つまんでご卵糸島ロール」に代表される、美味しさも風味も独特のケーキたちができ上がりました。

このケーキの特徴は、「国産無農薬栽培石臼挽き小麦粉」と「つまんでご卵」によってもたらされます。

原始的な製粉法のため、いくら篩(ふる)っても残る「フスマ」や「甘皮」などが、高温で焼かれることにより、好ましい「風味」をかもしました。また「つまんでご卵」のきわだつ美味しさが、決定的な「味」をもたらしました。さらに独特の卵臭のない「つまんでご卵」は香料を必要としませんし、強い白身のおかげで立つきめ細かい泡が、膨らみにくいとされる国産の小麦粉を、みごとに膨らませてくれたのです。



全国に
送れます



喫茶コーナー

喫茶コーナーでお出しする紅茶やコーヒーも、最高級の無農薬栽培のものが用意されています。

これらの素晴らしい素材を捜し出せたのは、私たちが農業者だから、でしょう。私たちは、それをほこりにして、これからもお菓子作りに励みます。

直売店

にぎやかな春



■営業時間 9:30~17:00
■定休日 なし
TEL.092-329-4800

店名の由来は、レイチェル・カーソンの「沈黙の春」の逆を行こうと名付けたものです。

直売店「にぎやかな春」は小規模ながら、そのコンセプトには独特なものがあります。



- ① 加工食品は、本来の製造方法に基づいたものに限定。添加物の入ったものは置かない。
- ② 野菜の栽培期間における農薬の使用回数など「野菜の履歴」を、カラーシールで表示している(例:赤いシール1枚なら、農薬を1回使用)。
- ③ 農薬の種類・使用回数は福岡県の平均の半分以下のものに限定している。
- ④ 1~3の条件を満たしたうえで、美味しいものだけを置く。

お食事コーナー

従来からの卵かけご飯に加え、親子丼やたまご丼などのお食事メニュー、テイクアウトできる揚げ立てコロッケなど食べられます。



バーベキューコーナー

「つまんでご卵」を産んだお母さん鶏「万歩鶏(まんぼけい)」をはじめ、放牧による豚肉「泳ぐ豚」などが食べられます。



農場



「つまんでご卵」は、運動場のついた「平飼い鶏舎」で生産されています。

地面にもみがらを敷いた鶏舎での、このような飼育方法を「平飼い」方式といいます。

鶏舎の中では鶏が走り回ったり、好きな時にご飯を食べたり、羽ばたき飛び上がったたり、砂浴びをしたりお昼寝したりと、ストレスの無い環境でのびのびと過ごしています。

- 鶏舎に臭いが無いのは、鶏舎の構造と「薄飼い」のおかげです。
- ニワトリが鳴かないのは心が満ち足りているからです。
- ハエが来ないのは、鶏舎内がハエにとって何の魅力もないからです。

ここで産まれた卵は、その内部だけでなく、表面もきれいなため、ほぼ無菌状態。入っていたとしてもそれ以上増える事はありません。「つまんでご卵」の生食賞味期限は、1ヶ月です。(冷蔵庫保存)。



つまびろ
ケーキ工房

リニューアルOPEN 記念SALE!

2018年10月5日(金) - 8日(月・祝)

ケーキ工房も10周年、節目の年。
これからの『糸島』を考え、店舗を9月19日にリニューアルオープン！
新店舗は — トレーラーハウス —
新たな装いでお客様から「愛される」ケーキ工房の再スタートです♪

商品お買い上げのお客様に

ロールケーキやプリンなど
人気のスイーツが

つまびろ 4個



プレゼント!

※毎日先着50名様限定

20%OFF!

マドレーヌとフィナンシェ

当店の写真をSNSにシェアで



半額

クッキー1つ&コーヒー無料券 をプレゼント

通常189円が

※コーヒー無料券は、10/10～使用可

糸島市志摩桜井5234-1

TEL/FAX: 092-327-5850

営業時間 : 11:00-17:00(平日)

ネットショップ : goran.jp

10:30-17:00(土日祝)

HP : natural-egg.co.jp

定休日 : 火曜日

※写真はイメージです



つまびろ
ケーキ工房

⇨Facebookページ