

# 試食品ひとくちアピール



出品	出品者のひとくちアピール
<b>出品団体</b>	<b>トキワ養鶏</b>
<p><b>鶏卵</b>：「産直こめたまご」は、お米を食べて元気に走り回った鶏の卵です。餌のお米は、青森県の休耕田などを利用して育てています。タマゴの栄養価は卵黄の色とは無関係で、卵黄の色は与える飼料のトウモロコシの成分及び着色原料によって変わります。常盤村養鶏農業協同組合のタマゴの卵黄は、68%配合していた輸入トウモロコシを100%青森産飼料米に置き換えた飼料で育てていますので自然そのままの淡い黄色になります。また、飼料に遺伝子組み換え作物等を使用していませんので安心・安全なタマゴを皆様のご家庭にお届けすることができます。</p>	
<b>出品企業</b>	<b>内外食品</b>
<p><b>蒸し鶏</b>：国内産の飼料原料使用の割合を高める為、茨城県産の飼料米を約20%配合した飼料で当社直営農場で与えて育てた「つくば鶏」を鶏ガラのだし(チキンフォン)に漬け込みした後、蒸し鶏に仕上げました。出汁が程良くしみ込み、従来の蒸し鶏にありがちなパサパサ感がなく、しっとりとした味わいになっています。</p>	
<b>出品団体</b>	<b>秋川牧園</b>
<p><b>もも焼肉</b>：国産鶏肉の大半を外国鶏種が占める中、希少な「国産鶏種はりま」。山口県産の飼料用米を約10%モミのまま配合して与え、自然な日光と風の入る広々とした鶏舎で、しっかり運動させて育てています。穀物飼料原料は全て非遺伝子組み換えに特定しており、安心してお召し上がりいただけます。60日間飼育した旨みたっぷりのはりまのもも肉をシンプルな味付けでお楽しみください。</p>	
<b>出品団体</b>	<b>平田牧場</b>
<p><b>ハム・ソーセージ</b>：平田牧場直営農場及び平田牧場グループ農家で生産された、平牧三元豚を中心とした純国産豚肉を使用したハム・ソーセージです。「健康に育った豚肉だけを原料にした、安心して食べられるハム・ソーセージが欲しい……」今から約30年前に届けられた声に応え、まったくの手探りから開発した、無着色・無添加ハム・無添加ソーセージです。 原料に使われる平牧三元豚は、おいしさを追求したLDB種で、飼料には非遺伝子組み換えのトウモロコシや大豆粕を使用しています。また、肥育期には飼料用米を10%配合し、自給率の向上に貢献しています。米を与えることでさらにおいしくなりました。</p>	
<b>出品団体</b>	<b>TOKYO X Association</b>
<p><b>TOKYO X 豚</b>：日本で初めて美味しさを追求して品種改良された系統豚「トウキョウX」で日本種豚協会に平成9年に登録された純血種です。さらに、4つの理念「safety」「biotic」「animal welfare」「quality」に基図いて育てられています。肉質はきめが細かく、一般豚と比べて2倍の霜降りになっています。柔らかく風味豊かな美味しさは、多くの人を魅了しています。今回は、塩コショウのみの焼肉での試食になります。</p>	
<b>出品団体</b>	<b>コープさっぽろ・べつかい乳業興社</b>
<p><b>黄金牛乳</b>：食料の国内自給率の向上と、道内の休耕田を使った稲作を進めるために飼料米を使った商品作りを進めています。今回出品の牛乳は北海道別海町の酪農研修牧場で専用飼料に飼料米を10%配合して乳牛に与え、べつかい乳業興社で牛乳を製造した「黄金そだちの別海牛乳」です。日本一の生乳生産量を誇る別海町の広大な草原と澄みきった空気、摩周湖の伏流水を源とする水で育った乳牛から搾られた生乳を原料としています。</p>	

皆様、よろこそ!! じっくり味わってくださいね。

