

# 大光だより

発行No.:第45号

発行日:2017年12月26日

発行人:實兼あずさ

HP:<http://www.shimabarakobo.com/>



82

明けておめでとうございます！

去年は大変お世話になりました。  
今年1年皆様にとって素敵な年になりますように(\*^\_^\*)  
今年もどうぞよろしくお願ひ致します♪



2018年最初の大光だよりは雲仙しまばら鶏生産者訪問と  
1月のカタログに初登場する商品についてです！



## 雲仙しまばら鶏の生産者を訪問しました！

雲仙しまばら鶏の生産者のひとり、小川浩二さんのいらっしゃる島原に行ってきました！

最初に養鶏飼育についての説明がありました！  
ヒナが生産農家にはいることを**入雛(にゅうすう)**と言いますが  
鶏は入雛から何日で出荷されると思いますか？

正解は・・・**平均約50日**です！

入雛から出荷までの50日間は病気等ない限り無薬飼料で飼育しています！  
出荷された鶏は自社の島原工場処理されます。



生産者 小川さん

小川さんは飼育の際「**床面管理**」「**温度管理**」を徹底しているそうです。  
鶏はとてもデリケートな生き物なので床面が汚染されていると、  
軟便・下痢便を引きおこし体調を崩してしまいます(\*\_\*)  
ですので床面を清潔に保つよう心掛けているそうです。  
また鶏が寒がっていないか暑がっていないかを点検し温度調節をするなど  
鶏が快適に過ごせるよう日々努力をされています。

大光食品のHPに生産者PVがありますので下記URLを検索して頂き  
生産者の生の声をぜひ聞いて頂きたいです！

<http://shimabarakobo.com/>



愛情いっぱい育てられた雲仙しまばら鶏を使った商品がカタログに新登場！

### サラダチキン



### とりチャーシュー



1月4週のカatalogにサラダチキンと  
とりチャーシューが**初登場**します！  
どちらも**雲仙しまばら鶏のムネ肉**を使用し  
特製液に漬けた商品です！

ムネ肉ですが**しっとり**していてとっても  
美味しいですよ♪  
サラダやパスタ・ラーメンのトッピングなどに  
いかがでしょうか(\*^\_^\*)  
ぜひ一度お試し頂ければと思います！