



各位

2024年1月30日

でかいだけじゃない！飼育・加工環境にこだわり抜いた一品 食べ応え満点の“タイ産ジャンボ焼き鳥”販売開始！

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長:牧島禎彦)は、「タイ産ジャンボ焼き鳥」(冷凍)の販売を開始しました。タイでは鶏肉がメイン産業であり、農場規模も年々拡大しています。ヨーロッパなどにも出荷し、輸出先の厳しい条件をクリアした品質の良い鶏肉を出荷しております。こだわり抜いたタイ産ジャンボ焼き鳥を、ぜひ綿半でご賞味ください。



◆こだわり抜いた飼育設備・飼育方法

【飼育設備】

従業員もシャワーを浴びてからでないと鶏舎には入る事が出来ない衛生管理の徹底ぶり
外部からの細菌の侵入を防ぎ、鶏舎には外気が入らないように窓も設置していないという徹底した環境で飼育しています。従業員もシャワーを浴びてからでないと鶏舎には入る事ができず、日本でもここまで徹底しているところは少ないというのだから、安心してお召しあがりいただけます。

【飼育方法】

餌は動物性たんぱく質・成長ホルモンが入ったものは一切与えない！
動物性たんぱく質(脂肪分や魚粉)を与えると、鶏独特の臭みを発生してしまう恐れがあるため、餌は動物性たんぱく質・成長ホルモンが入ったものは一切与えておらず、植物性たんぱく質の餌のみを与えています。

◆加工衛生管理も徹底！

加工作業場の室内温度は18度以下で設定、冷凍までのプロセスの中にも細菌が増殖しない工夫！屠殺(とさつ)後氷水に1時間半ほど漬けて温度を下げ、作業時間を短くすることで細菌の増殖を抑えています。-180°・30分程度で急速冷凍しているので、鮮度も保たれます。



◆気になる肉質は？

養鶏している期間は40日と短い！（日本では平均45～50日）

若鳥の為、肉質は非常に柔らかいです。植物性たんぱく質の餌を与えているので鶏特有の臭いも少ないです。タイ産の鶏肉は外食チェーンでもよく使用されており、味に対するクレームもないと言われています。

◆商品概要

商品名 : タイ産ジャンボ焼き鳥

発売日 : 絶賛発売中

販売店舗 : 綿半スーパーセンター伊那店・権堂店・上田店・箕輪店・富士河口湖店・八田店
綿半フレッシュマーケット千秋店・清須店・西成店
※2月中に全店展開予定

焼き鳥種類: もも、かわ、せせり、はらみ軟骨

※画像はイメージです。



★こちらの焼き鳥は味付けされていない素焼きの状態の販売しております。
ご家庭や、飲食店などの業者様のお好みの味付けを楽しんでお召し上がりできる商品となっております。
是非、お好きな味付けでジャンボ串をご賞味ください。

【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社 バイイングユニット&プロダクトユニット

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp