



クレストの産直見学

「この卵に
最初にさわるのは、
あなたです！」

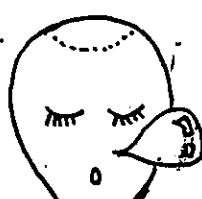
①清潔・新鮮

窓のない鶴舎で
外界との接觸なし。

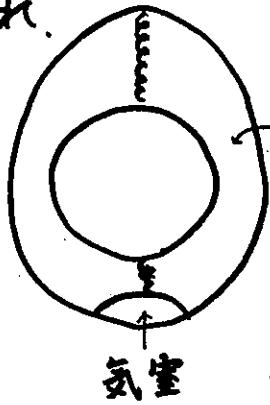
鶏舎からパッキングまで自動化され
人の手に触れずにお届け。
だから家庭で洗う必要はないね！

気室を上にすると
呼吸が
止むります

保存するときは、
どちらの方を下にしておき、
上の方を上にしておき、

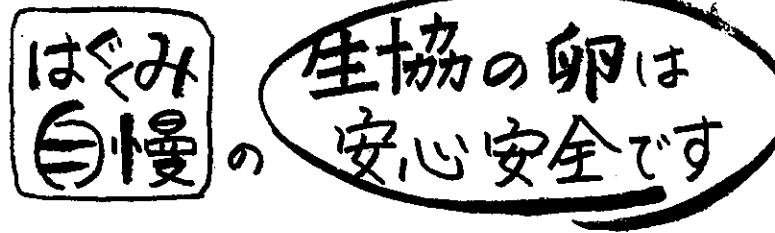


6



卷三

1パックに入っているラベルを一度じっくり見てみて下さい



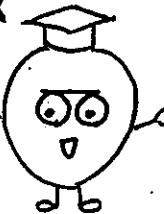
コープ。ぎふ。

岐阜南支所
0120-453-277

② 高品質やおいしい

ビタミンCと食物繊維以外のすべての栄養素を含み、効率よく採取できる

以前は「1日1個まで」と
言われていましたが、
最新の研究結果では
1日2~3個食べても大丈夫。



「中冷品」です
卵にとって温度変化は
良くないで、すぐ冷藏庫へ

卵白の中には、
抗凝作用のある
「リゾチム」が入っています。
ゆで卵にすると、
リゾチムの作用がなくなる
ので、1~2日のうちに食べましょう



国内で
コーフ
販売

期限
未定

卷之三

卷之三

跟着小牧童

改良された新種「さくら」の米んだzapです。
さくら米たまご
52gから76g未満の

名称:鶏卵(国産)
生食用10個
大小混み規格
600g以上
卵を使用しています。

しています。

卷之三

休耕田の
活用にも
つながります

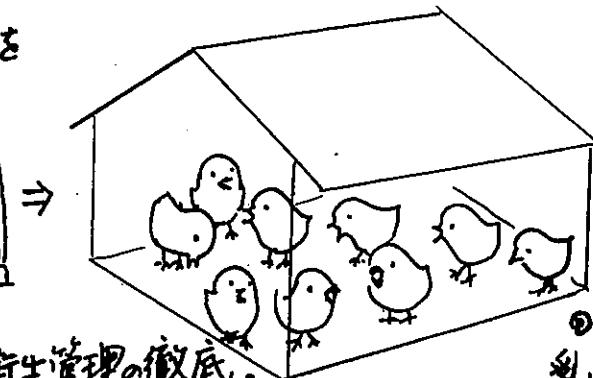
デコ加納

産地見学報告

①「オールイン、オールアウト方式」

同時期に生まれたヒナは、同時に飼育
出荷後、あいだ鶏舎は、1ヶ月かけて清掃・消毒する

②生まれたばかりのヒナを 専門業者より購入



③衛生管理の徹底。

できるだけストレスを与えないように
飼育羽数を制限する



生産者の確かな品質と、安心への努力について
生協独自に認証している。毎年審査が必要。

アグリフーズでは、各プライベートブランドを作っています。他社のブランド鶏と、
生協のはぐみ自慢と同じ製品だが
はぐみ自慢の方がお値打ちです。

岐阜アグリフーズに
行ってきました

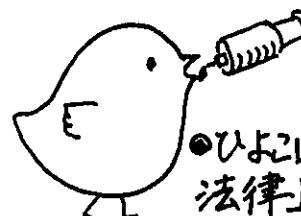
生協の鶏肉は、
こんなに安心安全です！

保存版

コーヒーカード

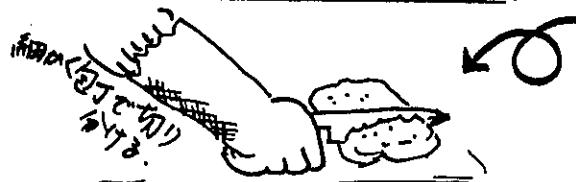
岐阜南支所

0120-453-277



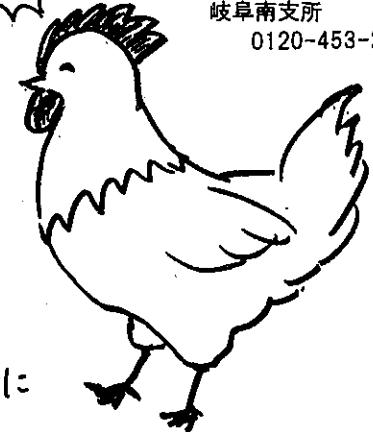
④ひよこは適正時期に
法律上定められた
ワクチン接種をし、
免疫を高めている

⑤こだわりの飼料で体調管理。
乳酸菌、酵母菌、有用微生物菌群、
枯草菌を、これら混ぜて与える。
不必要的抗生素剤は使わない。



一ヶ所で処理を行うことで
より鮮度の高い状態で消費者に届けられる。

機械化されているところもあつたけど、
人の手で作業していることが多い本当に大変な仕事ね。



⑥大切に育てられた鶏たちは、
衛生的な工場で
生肉処理、カット、パック
される



この工場にクリーニングされて
工場内を清潔に保たれます。

