

福島のとまご



東北地方みちのく福島県の緑豊かな原生林と阿武隈川から流れる清流、美しい阿武隈山系のふもとに広がる雄大な自然環境の中で、春・夏・秋・冬を通して産卵されるこだわりのたまごです。1羽1羽愛情と真心を込めて育てた鶏から産まれたたまごです。



福島たまごのこだわり



サカイフーズのたまごは、コクがあって美味しいので、プロのシェフやパティシエに喜ばれています。サカイさんのたまごが美味しいのはどうしてだろう？



植物性主体の飼料原料を使用

飼料は植物性主体の原料で、動物性原料は使用していません



海の恵み(カキ殻)を与えています。

鶏の健康とたまごのおいしさのために、海の恵み(ミネラル豊富なカキ殻: 広島産)を与えています。



EM菌(Effective-Microorganisms)有効微生物群

約80種類の善玉菌(乳酸菌・酵母菌・納豆菌・光合成菌・その他)を組み合わせた飼料を鶏に与えています。EM菌を鶏に与える事により、コクや甘みのある美味しい卵になります。また、鶏に悪い菌を排除し、より健康にする働きもあります。たまごの生臭さ等も軽減する働きがあります。



たまごの検査体制・サルモネラ対策について

(有)サカイフーズのたまごは全て外部委託検査機関にて検査を実施しております。福島たまごを産卵する鶏は、サルモネラワクチン接種済みです。専門獣医師により、毎月健康診断と血液検査などを行っています。

(有)サカイフーズの放射能検査体制について

福島県による行政検査・(有)サカイフーズ外部委託検査「シンチレーション検査」「ゲルマニウム検査」を実施しております。詳しい検査結果(内容)については、(有)サカイフーズのホームページをご覧ください。「<http://www.sakai-egg.co.jp/>」

有限会社サカイフーズ

〒963-6203 福島県石川郡浅川町大字山白石本内23 TEL.0247-36-1145 FAX.0247-36-2241