

マスタールージュ・ハーブひまわりチキン

ハンガリー北東部キシュペールダ。弊社が販売するマスタールージュやハーブひまわりチキンは、自然豊かなエリアで育てています。

飼料工場、種鶏場、孵卵場、育成農場、処理工場の全てを垂直一貫生産しているマスターグッド社。日本のどのブロイラー農場や工場でも簡単に真似することのできない「こだわり」をお届けします。

マスタールージュとハーブひまわりチキンでは、処理の過程で薬品は使いません。エアークラー（冷気を用いた冷却器）を用いて、屠鳥後の冷やしこみを行います。冷水による冷却ではないため、鶏肉に余計な水分をたくわえることはありませんが、冷気を用いるため若干の水分の蒸発があります。

一方で日本の鶏は、脱羽後「次亜塩素酸ナトリウム」や「過酢酸製剤」といった薬品を希釈して入れた冷水につけて、屠鳥後の冷やしこみや菌の抑制をする処置を行うのが一般的。この時、鶏肉に若干の水分をたくわえることとなります。

日本の鶏は適度な水分でやわらかくジューシー、マスタールージュ・ハーブひまわりチキンはしっかり鶏肉を食べたと感じる歯ごたえ（人によってはバサつき）と、食感の差が生じてしまうのは、この処理工程の差が表れたものと弊社は考えています。

●一般的な日本のブロイラーとの比較

	ハーブひまわりチキン	マスタールージュ	一般的な日本のブロイラー
遺伝子組換え飼料不使用	○	○	× 不使用とはいえない
飼料への抗生物質不使用	○	○	× 不使用とはいえない
動物質性飼料不使用	○	○	× 魚粉など動物性飼料が混ざっている
成長ホルモン不使用	○	○	△ 成長ホルモンは使っていないが、増進目的で抗生物質を使っていることがある
冷却工程での薬剤の使用なし	○	○	× 次亜塩素酸ナトリウムや過酢酸製剤などを希釈した冷水を使用
垂直一貫生産	○	○	× 分業制が一般的
Global GAP 認証取得農場育ち	○	×	× 日本に Global GAP 認証取得のブロイラー農場はない



ハーブひまわりチキンの鶏みしめる小さなわらは殺菌され、出荷まで非常にドライな環境を保持しています。そのため、足の裏が大家きれいで、日々のケアが行き届いている証になっています。



日本ではあまりなじみのない認証制度ですが、東京オリンピック・パラリンピック競技大会における食料調達基準に定められている国際的な認証制度の一つです。ハーブひまわりチキンが育つすべての農場で、「農畜産物の安全性」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」などの 200 を超える項目において、基準を満たした農場であることが第三者認証機関により認められています。安全への取り組みは、当事者ではなく第三者で証明していく時代になってきています。

ハーブひまわりチキンの特徴

ハンガリーで発生していた鳥インフルエンザの洗浄確認がされてもいない、2017 年秋、ハンガリーのマスターグッド社を訪れました。日本のブロイラーの約 9割がエビアジェン社の Ross308 という品種をルーツとしています。マスターグッド社も同じ品種 (Ross308) を使用しております。種鶏場、孵化場、飼育場、カット場、給餌するエサにいたるまで自社管理されています。

日本の小規模なブロイラー農場より特に優れていると感じたのは飼育環境とエサです。どの農場でも入室に際して、シャワーを浴び衣類を着替える必要があります。また、飼育場も大変衛生的で、鶏の足の裏（もみじ）まできれいだっただけが印象的でした。日本ではエサの一部に動物性たんぱく質の魚粉や動物性油を添加するのが一般的ですが、マスターグッド社では鶏肉の臭みにつながる動物性たんぱく質を与えることはありません。植物性たんぱく質のとうもろこし、小麦、菜種、粉末大豆や特産のひまわり由来の飼料を中心にミネラル、ハーブも添加します。また、EU 加盟国では成長ホルモンの投与は認められていないので、その点でも安心してお召し上がりいただけます。



ハンガリー産 冷凍 放牧赤鶏「マスタールージュ」モモ正肉 120~160g [1キロパック] [約8枚入り]

フランスやイタリアでも採用されている品種を使用しています。「肉質が柔らかくおいしい」を「誇りに思っています」ともいわれています。是非食べてみてください。

1,080 /kg



ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン モモ正肉 240~260g [2キロパック] [約8枚入り]

6kg単位でお買い得に購入できます

2kg×3パック [約24枚入り]

480 /kg



【IQF急速凍結品】ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉 200~220g [10本入り]

6kg単位でお買い得に購入できます

1袋×6kg [約28本入り]

399 /kg



【IQF急速凍結品】ハンガリー産 冷凍 ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉 240~260g [10本入り]

6kg単位でお買い得に購入できます

1袋×6kg [約24本入り]

399 /kg



水
井戸からとれる水は人も飲用可能なきれいな水

餌
肥育期の餌はすべて植物性のもの

衛
安全・安心に自信を持って市場に送り出しています



まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IoT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわり、健康でおいしい豚を飼育しています。生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる、繁栄から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。



味のまる **環境のまる** **チームワークのまる** **豚への愛情のまる**

上記を中心に、その他、たくさん「まる」が詰め込まれているという事で「まるみ豚」と名付けられました。

主な受賞歴

- 2017年11月 九州沖縄農業未来アワード グランプリ
- 2016年10月 第九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2015年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2012年11月 第九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝

数多くの受賞歴をもつ「まるみ豚」を、ぜひ、皆様に試していただきたく、値頃な価格でお届けいたします。生産者のこだわりの、「宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」」をこの機会にお試しください。



お得 宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位 1本: 約 6.0~6.8kg

総柄豚 チルド 週20.限定

590 /kg

お得 宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 小割出荷 (1kg以上の希望数量)

総柄豚 チルド 週20.限定

950 /kg

お得 宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚モモ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位 1本: 約 8.5~9.5kg

総柄豚 チルド 週20.限定

590 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚カタロース正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 2.2~2.6kg

総柄豚 チルド 週20.限定

1,980 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 4.2~5.2kg

総柄豚 チルド 週20.限定

1,480 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉 ブロック (ハーフカット・1/2本単位) 1/2本: 約 2.0~2.6kg ※部位指定不可

総柄豚 チルド 週20.限定

1,580 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚バラ正肉 ブロック 1枚単位 1本: 約 4.5~5.5kg

総柄豚 チルド 週20.限定

1,300 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚バラ正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 6.0~7.0kg

総柄豚 チルド 週20.限定

1,580 /kg

宮崎ブランドポーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ヒレ正肉 ブロック 1本単位 1本: 約 5.5~6.5kg

総柄豚 チルド 週20.限定

2,180 /kg

川島食品株式会社 KAWASHIMA FOOD CO., Ltd. 〒116-0002 東京都荒川区西日暮里1-10-10 TEL: 03-5625-0530