



常陸乃国の大自然から生まれた

極上の名品

『常陸鶏』

HITACHI DORI

www.niku-shimadaya.jp

総合食肉卸

有限会社 シマダヤ商事

本社 茨城県土浦市中村南 5-8-21

TEL : 029-841-0290

FAX : 029-842-3987

E-Mail : shimadayasyouji@blue.ocn.ne.jp

支社 茨城県土浦市西根南 1-7-30

TEL : 029-841-0290(代)

FAX : 029-842-3987

土浦配送センター

茨城県土浦市虫掛 3496

TEL : 029-875-4129

FAX : 029-875-5129

Shimadaya ^{MEAT}



HITACHI DORI

常陸鶏

そもそも常陸乃国とは、遥か昔から現在に至るまで、肥沃な大地と海や山、川などの豊かな自然と温暖な気候に恵まれた大地で、四季折々に豊富で品質の高い『食材』が育まれています。その恵まれた大地で『最高の鮮度』『極上の品質』『絶対の安全』をお届けするシマダヤ商事が販売元となるブランド、それが『常陸鶏』です。

深みがあり溢れ出す極上の旨み 『常陸鶏』

美しい自然と豊かな大地で育つ『常陸鶏』は、当社指定の食肉処理場にて生肉化された商品の呼称で、鶏類はコブ・チャンキーと呼ばれる種類です。

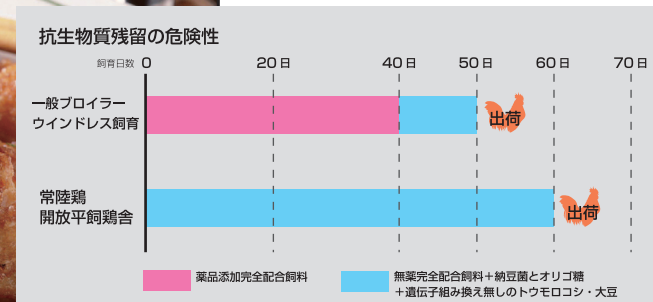
極上の旨みを生み出すには、鶏の健康が第一と考え、自然により近づける努力をしています。太陽が良くあたり風通しのよい開放鶏舎に 1㎡あたり 5～10羽前後の薄飼いをすることで鶏が十分に運動できる環境を作り、長期飼育をしています。エサは遺伝子組み換えをしないトウモロコシ・大豆（No GMO 飼料）を基に、抗生物質や人口油脂添加物をしない無農薬指定配合飼料に納豆菌とオリゴ糖を加え、とうもろこし・大豆による安全な油脂成分で黄金色に輝く油で、肉汁溢れるジューシーなやわらかい肉質なのにもかかわらず、肉の締まりもあります。



極めたからこそ創り出された極上の品質。

最高の鮮度・絶対の安全・完全の安心

常に最高の鮮度を追い求める『常陸鶏』は、当社の専属職人達による迅速で正確な加工を施し、そのままお客様へ直送できることが一番の理想だと考えております。また、一般のプロイラーと『常陸鶏』との飼育方法や飼料の違いを比べるとわかるとおり、数パーセントでも危険の可能性を根絶することで、絶対の安全・安心に繋がると確信しています。



加工施設

職の安全を追求し、厳重な衛生管理が施された加工室

