

ポロニ養鶏場

お問合せ

tel 015-485-3702 fax 015-485-3702

E-mail : ooki994@kyp.biglobe.ne.jp

<https://poroni.com/index.php>



ポロニの卵は 有精卵



自然と関わる仕事がしたいと、東京からこの東北道にやって来て研鑽を積み 1992年にポロニ養鶏場を立ち上げました。

今は釧路管内中心に飲食店、ケーキ屋、生協、個人宅等へ納品しています。

また、イベント、ネットショップでは自社卵と道産原料で作るシフォンケーキやプリンの販売もしています。

会社概要

所在地：〒088-2331 北海道川上郡標茶町オソツベツ 669-11

設立：1994年 代表者：大木 義明 従業員：2名

業種：養鶏業

担当者：大木 恵理



ポロニ養鶏場では、抗生剤など薬物の一切入らない自家配合のオリジナル飼料で生まれたてのヒヨコの時から自家育成しています。

鶏の様子をよく観察し、鶏が気分良く過ごせて、質も味も、より良い卵を産んでくれるよう環境を作り整えています。

結果、妙なコクや生臭さの全くない、スッキリとした卵本来の味が楽しめる有精卵になります。

卵かけごはんはもちろん、ゆで卵、プレーンオムレツなど卵そのものを味わう料理がとても美味しく出来ます。また、卵白の力も強いので、きめ細かくコシの強いメレンゲが作れケーキ作りにも最適です。

そんな健康で美味しい有期卵を、釧路湿原の北にある標茶町で生産しています。



PR コメント 大木 義明

生きていくために無くてはならない食。

一生食べ続けるものだから、より安全で美味しいものを作りたい。

皆さんに喜んでもらえることが私達のエネルギーになります。

健康と美味しさの秘訣

ポロニの卵は大量生産できません

鶏をケージに入れて卵を産ませれば大量に生産できるかもしれませんが、どんなに良い餌を与えても身動き出来ないケージの中では、生き物本来の姿をしているとは思えません。餌の中に遺伝子組み換えのものが入り込まないように注意するのはもちろんのこと、薬や農薬が入り込まないようにし、鶏たちにストレス無く毎日を過ごしてもらうように注意をはらっています。大量生産は出来ないけれど、自然の中で産まれる卵を大切にしています。



餌は道産小麦を中心とした自家配合

ヒヨコが生まれて初めて口にする物は道産の小麦と北海道の恵みの一つである綺麗な水です。はじめて口にするものからすべて自家製の飼料を与えることで、丈夫な消化器官を形成していきます。大きくなるにつれて自家配合の比率等を変えた餌になりますが、鶏達が必要とする物だけを与えるようにしています。そんな餌で健康に育った鶏から産まれる卵だからこそ、安心して食べていただく事ができます。



メス 100 羽とオス 5 羽から 98% の有精卵

ポロニでは 4 面開放型の鶏舎で、オスとメスが自由に歩き回れる平飼にしています。その割合はメス 100 羽にオスが 5 羽。

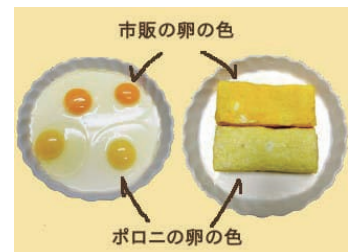
本来生き物はオスとメスが一緒にいるものです。メスたちの精神状態の安定を保つためにオスも同じ場所で一緒に飼います。すると結果として有精卵が生まれてきます。



黄身の色は季節で変わります

スーパーで買う卵って、冷蔵庫に入れてなるべく早く食べるってイメージじゃありませんか？ポロニの卵は温度変化の少ない涼しいところへ置いていただければ、常温保存でも大丈夫です。

日本では新鮮な卵の方が美味しいと思われがちですが、本当は採卵日から 1 週間から 10 日ぐらい経過した卵の方が白身の中のガスが抜けて美味しいのです。冷蔵庫ならドアポケットではなく一番奥へ入れてください。1 ヶ月程度は生食用として食べていただけますが、それ以降は加熱してお召上がりくださいね。



スイーツもいろいろ

ポロニの母さんが作る手作りプリンやシフォンケーキの他にも、いろいろなお店でポロニの卵を使ったおいしいスイーツをいただけます。

皆さんがポロニの卵を使って作ってくれた美味しいものもご紹介いただけると、とっても嬉しいです。

