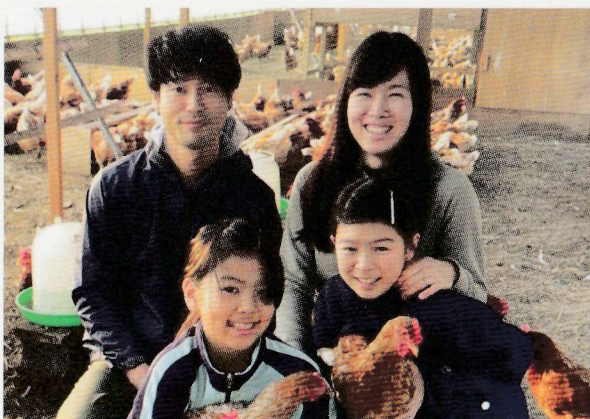




私たちが愛情を注いで育てました

大阪府出身

北海道の大自然・食の魅力に惹かれ、

2013年に移住。

道産食材の素材の良さを知っていく内に、

平飼養鶏に出会い、味の素晴らしさに感動。

また、札幌や千歳へのアクセスの便利さに加え、

夕焼けや農村風景が美しい長沼町にも魅了され、

2020年春、北海道長沼町で新規就農しました。

北海道産飼料にこだわり、幅広い世代に

美味しくて安心安全なたまごを届けたい。

そんな思いで日々生産に励んでいます。

北海道の“おいしい素材”にこだわりました

Moss Gardenのたまごは・・・

北海道の素材にこだわった、安心して食べていただける美味しいたまごです。

北海道長沼町とその近郊で穫れたコーンをベースに、お米農家さんの生米ヌカ、オホーツク海産の新鮮な魚カス、道産のきな粉等を自家ブレンドしました。

おいしい素材を集めました

北海道は大地の恵、海の幸が豊富なところですよ。

地元の素材を贅沢に自家ブレンドした餌は、安心安全の証。成長に合わせて配合を変えたり、季節の野菜や青草を与えたり。安心して食べてもらいたいから、餌にはこだわっています。



鶏の体調や季節によって配合を変えています。



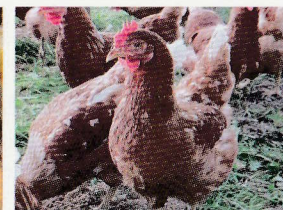
地元の長沼町内とその近郊で穫れたデントコーンを使用

いいたまごは健康づくりから

鶏たちは日の光を浴び、自由に動きまわられる自然に近い環境で育てています。また、地面は常に乾いた状態を保つよう、風通しをよくさせ、病気・臭いの発生を防いでいます。



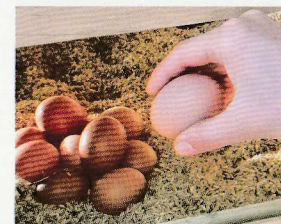
抗生物質・ワクチン接種をせず、鶏が本来持っているチカラで育てています



砂浴びをしたり地面を突ついたり、自由に動きまわれる環境で過ごしています

クセや臭みがない、すっきりとした味わい

たまごの黄身は鮮やかな黄色。濃厚な味わいが口いっぱいに広がります。また卵白はコシがあり、たまご特有の臭みがないのが特徴です。まずはシンプルにたまごかけご飯で。料理に使うと仕上がりがきれいで、ケーキなどのお菓子作りにおすすです。毎日食べても飽きないおいしさ、こだわりのたまごです。



たまごは一つ一ついいねいに集めます



コーンがベース。だから黄身は鮮やかな黄色が特徴です