

あかね玉ハーブ Premium プレミアム

～知って欲しい! 美味しい理由～

美味しい理由1

美味しい卵は健康な鶏から!

遺伝子組み換えの混入を防ぐための分別生産流通監視された**ポストハーベストフリー**(収穫後に農薬処理を行っていない農産物)の**とうもろこし**を食べています。栄養価の高い専用飼料に加えて**4種のハーブ**(花や種子)【かぼちゃ(種子)、スイカズラ(花)、オオバコ(種子)、紅花(花)】を飼料に組み合わせ与える事で解熱・抗菌・抗ウイルス作用等、**鶏の免疫を活性化させる作用があります**。さらに**ぶどうの種子**(ポリフェノール)を与えて、コクと旨味をプラス! 『予防医学』の観点から、これらの飼料を食べる事で鶏の健康を守っています。



飲み水にもこだわり

井戸水を「活性水」に変換して鶏に給水。鶏の胃腸の働きが良くなり、エサをたくさん食べるようになります。



※やまと豚米らぶも「活性水」を飲んで育っています。

活性水って?

活性水は、イオン等の磁気を加えた水のことを指し、機能性水とも呼ばれています。「分子振動活性装置(ハイエット)」によって作られます。活性水を与えることで栄養を吸収しやすい体質になると言われています。

美味しい理由2

卵は鮮度が命!

関東近郊の農場で生産しています。養鶏場は東京近郊に限定。埼玉県狭山市、千葉県いすみ市、千葉県長生郡の3つの農場で生産されています。卵の世界では何百万羽という単位の大規模化農場がすすんでいます、それをする事なく、東京近郊の生産者と共に、質の良い卵をお届けしていきます。



美味しい理由3

出来るだけ自然に近い環境で育てられています

鶏舎の種類は大きく分けて2種類。光線と換気量をコントロールしやすく、高密度に多くのニワトリを収容することができる「**ウィンドレス鶏舎**」と、太陽の光や自然の風を十分に取り入れられる「**開放型鶏舎**」があります。あかね玉ハーブでは「**開放型鶏舎**」を採用。



開放型鶏舎のメリットは?

太陽光や自然の風が飼育する鶏舎に入るように設計された舎内で個体の様子がわかるように鳥がご(ケージ)に入っています。餌は糞などが混じらないように独立した樋に入っており指定の時間に必要な栄養価を考え与えております。水も専用水飲み口があり、ため水ではない新鮮な水をいつでも飲むことができます。

鳥インフルエンザ対策

鶏舎を関東地方の3か所に分散させることで、鳥インフルエンザ発生時でも供給を途切れさせることが無いようにしています。

鳥インフルエンザについて

鶏肉や卵を食べることによって鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染する可能性はありません。
 ※鳥インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱することで死滅します。
 また、酸に弱くヒトの体内で消化液により死滅すると考えられています。

10名様

Monthly PRESENT 今月のプレゼント!

応募締切は2024年4月24日(水)です。

弓削多醤油
 有機たまかけしょうゆと
 ●150ml
 あかね玉ハーブ
 プレミアム ●10個入
 のセット



応募方法 お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスメイトクイズ」の正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。
 ※2024年3月号のクイズの答えは「A」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。
 ※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

《半リトリ線》
 食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。
 ※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

お便り

今後の「オアシスメイト」で、取り上げて欲しい題材がありましたらお聞かせください。

クイズの答え

裏面の「オアシスメイトクイズ」の答えをA・B・Cの中から選んで記入してください。

オアシスメイトクイズ・お便り専用ページ



お分りでしたらご記入をお願いします
 拠点 _____ コース _____ お客様コードNo. _____ お名前 _____ 様

おしめて・あしんで・しぜんにちかひ・すこやかなしよへへ
 「伝えたこと」つばいーヨシケイ埼玉オアシスメイト編集部発行

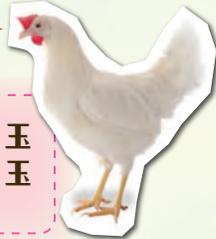
どんな鶏さんから生まれるの？

私が産むのは赤いたまご

あかね玉ハーブプレミアム」を生むのは「ボリスブラウン」という種類の鶏。茶色の鶏で、いわゆる「赤玉」を生みます。ボリスブラウンは病気に強く、身体が大きいのが特徴。(気性も荒いという噂...) 鶏が大人になって元気に健康に過ごせるようにタマゴを生む前のヒヨコの段階で予防的ワクチンを接種しています。

プチ情報

白い羽の鶏が生むのは...白玉
赤い羽の鶏が生むのは...赤玉
卵の色で栄養価は変わりません!



お客様のお手元に届くまで

関東地方の3か所の農場で生まれた卵

東京都府中市にある「府中ぶなざわパッキングセンター」に運ばれる

約60℃のお湯で洗卵

人の目で検査

機械による画像・音響分析で汚れやヒビが入っている物を取り除く

計量、サイズ別に分けてパック詰め
(清潔な環境のセンターは常時約20℃に保たれている)

ヨシケイ埼玉では「モーニングマルシェ」でおなじみですが、ミールキットの卵も「あかね玉ハーブプレミアム」を使用しています。

たまごの“ぶなざわ”
BUNAZAWA

作り手からのメッセージ

日々トリと向き合っていることはトリも私たちの大切なパートナーだということです。もちろん生活を一緒にするわけではありませんが現代人の我々に大切なタンパク質を供給してくれる“同じ生き物”なのです。ですからタマゴを産卵するために必要な栄養素は十分に採り入れています。人目を引くような過度の栄養素やビタミンなどは入れません。

「トリを想い、タマゴを想い、人を想う」私たちの向き合い方です。



株式会社 樽沢
代表取締役社長

飯塚太一さん

第3回 めりえコンテスト 実施中!!

4/22号メニューで用紙をお届けしています。ご応募締切 4/17日

たくさんのご応募、心よりお待ちしております♪

オアシスメイトクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して今日のプレゼントに応募してね♪

Q 赤玉、白玉、卵の殻の色は何で決まる？

A: 鶏さんの色
B: 鶏さんの年齢
C: 鶏さんの気分

豆知識 黄身の色は鶏さんが食べている餌の種類によって変わるんです。真っ白な黄身の卵もあるんだって

2024年4月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

2024年5月のスケジュール

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

■印の日が引き落としです。○印の日は休業日です。

ホームページアドレス <http://yoshikei-sai.jp/>

株式会社 **ヨシケイ埼玉**
発行：オアシスメイト編集部

〒359-0014 所沢市亀ヶ谷249-1 ☎0120-29-6211

対象週	引落日	曜日
4/ 1週-4/ 8週	4/ 9	火
4/15週-4/22週	4/23	火
4/29週-5/ 6週	5/14	火
5/20週-5/27週	5/28	火

金融機関からの引き落としスケジュール
前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、引き落とし日が変わります
※2024年4/29週・5/6週・5/13週は引き落とし期間が**3週分**になります

わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通しかかわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。