



長崎・雲仙普賢岳の麓で育った

# 雲仙しまばら鶏

うんせん

**無添加で安全・安心・ヘルシー**

上質な鶏肉ができるワケ

良質な脂肪ならではの口どけと適度な歯ごたえ。おいしさが詰まった雲仙しまばら鶏の肉。そんな上質の鶏肉ができる一番のワケは、飼育方法と雲仙しまばら鶏専用の特別に配合されたエサにあります。主な原料は九州・山口限定国産米や、殺菌効果と免疫効果があるといわれている数種類のハーブ、100種類以上の植物性乳酸菌の中から厳選したイムノピオス、腸内環境の改善・免疫機能を高める大ちゃん1号乳酸菌群(ラクトバチルス属)などです。このような飼料を与えることで抗生物質・抗菌剤を添加せず健康に育て、安全・安心でおいしい鶏肉になります。また、パン粉や菓子粉を配合して、食品リサイクルにも努めています。

※鶏病が発生した場合、獣医師の指導によりやむを得ず法律に基づいた投薬をする場合があります。

付出し(お通し)

三〇〇円

十税

季節のおすすめ付出し(お通し)を2種類盛り合わせて提供しております。



愛情  
たっぷり  
育てています

雲仙しまばら鶏生産者組合では、トレーサビリティの徹底を行い、生産者の顔が見える安心安全な鶏肉を提供しております。



雲仙しまばら鶏生産者組合組合員の5名