



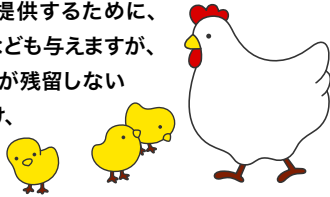
新鮮、だからおいしい  
国産チキン。



## 健康な鶏を 育てるために、 徹底的な衛生飼養管理。

### 生産農場

国産チキンは、食肉専用種を50~60日程度飼育した若どりです。生産農場では、法令に基づいて定期的に清掃、消毒をした清潔な鶏舎で、**衛生的な飼養管理が徹底**して行われています。病気を予防し安全な国産チキンを提供するために、ワクチンや抗生物質なども与えますが、出荷前には、肉に薬物が残留しないように休薬期間を設け、薬物の使用を厳しく規制しています。



国産チキン。

なるほど安全、だから安心。

## 食鳥検査は、一羽一羽を 3段階でチェック。

### 加工処理場

国産チキンは、法令に基づき獣医師の資格をもつ食鳥検査員と食鳥処理衛生管理者によって、3段階に分けて厳しい検査が行われています。**検査をクリアした安全・安心なチキンだけが、出荷**されています。

検査  
1



生きたままの状態  
(不合格品は破棄)

検査  
2



羽をとった状態  
(不合格品は廃棄)

検査  
3



内臓をとりだした後の状態  
及び、内臓の検査  
(不合格品は廃棄)



## チルド輸送で、 新鮮なうちに店頭へ。

### 鶏肉の物流

チルドとは、凍結しない氷結点前後の低温帯のこと。**おいしさと鮮度を保つには理想的な温度**です。もちろんお店でも、品質保持のために細心の注意を払い、新鮮でおいしい国産チキンをお届けしています。



## 鶏肉の流通経路

