

JAチキン



鹿児島いいとこ鶏

鹿児島いいとこ鶏の特徴

特徴

1

生産から加工まで一貫体制で管理し、お客様に安全・安心をお届けします。飼料から鶏肉まで全農グループだからできる安全・安心。



イメージ写真

飼料



JAグループ飼料工場および指定の飼料工場より供給しています。

農場



全て契約農場、および直営農場で飼育しています。

処理工場



徹底された衛生管理のもと、管理された温度で解体処理をしています。

出荷



コールドチェーンで対応します。

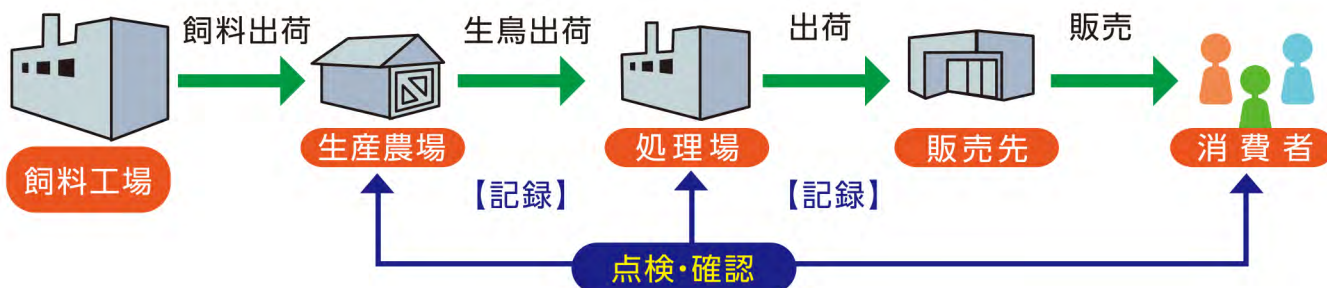
国際標準化機構認証工場にて、お客様に安全・安心をお届けします。
鹿児島くみあいチキンフーズ(株)川内食品工場はISO22000・FSSC22000の認証を取得しております。

特徴 2

【全農チキンフーズグループの トレーサビリティシステム】

- 農場・処理年月日等の情報が明確化。
- 情報開示により、消費者のみなさまに「安心」をご提供。
- 万一、商品に事故が発生した場合も情報をさかのぼり、迅速かつすみやかな対応が可能。

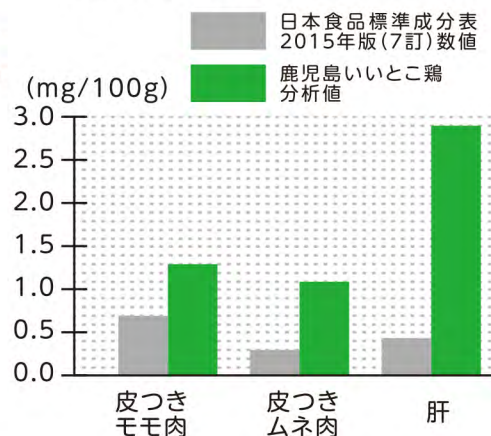
鶏肉トレーサビリティ全体図



特徴 3

仕上げ飼料にパーム油脂、ビタミンE、ウコン(クルクミン)、ブドウポリフェノール、5種ハーブを添加することにより鶏の健康の促進を助けています。

〈ビタミンE含有量の比較〉



パーム油脂 効果:融点が高まることにより、食べた時の口当たりがよくなると言われています。

ビタミンE 効果:抗酸化作用があります。

ウコン 効果:ポリフェノールの抗酸化作用により、鶏の健康を増進します。

ハーブ シナモン、ローズマリー、唐辛子、オレガノ、タイム
効果:鶏の育成を助けるとともに、鶏肉臭を抑えることを助けます。

※ビタミンEを強化することで、抗酸化作用により鶏の健康を増進するとともに、鶏肉中のビタミンE含有量が約2~7倍になります。

日本食品標準成分表(7訂)と比較し、皮つきムネ肉のビタミンE含有量が…
3.7倍!

ZC 全農チキンフーズ

<http://www.ja-zcf.co.jp>

本社 〒108-0075 東京都港区港南2-12-33 品川キャナルビル4F
TEL:03-6864-0210 FAX03-6864-0174