



RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。



富士山の麓でゆうゆうと暮らす「ゆうゆう鶏」です！

富士山ゆうゆう鶏



富士山(ふじやま)ゆうゆう鶏の鶏舎は、静岡県御殿場市の富士山の麓に位置し、冬には雪がつもる厳しい自然環境の中、生産効率よりも鶏の健康管理を第一に、肉質、旨味を追求しています。近くに処理場・加工場も持ち、飼育から加工処理まで一貫生産を行っています。

「富士山ゆうゆう鶏」への想い

養鶏農家、飼料メーカー、販売メーカーが一体となって、安心して美味しい鶏肉をつくりたいという想いから生まれました。健康的に飼育された鶏肉の弾力とジューシーな旨味は、自然な環境で健康的に育てた鶏肉だからこそ、味わえる美味しさです！



「富士山ゆうゆう鶏」へのこだわり

①環境の良い開放的な鶏舎で健康的に長期飼育

富士山の麓に位置し清爽な空気と水に恵まれた環境の中、陽当たりと風通しの良い鶏舎で1坪当たり約15羽、鶏が自由に動き回れるスペースを確保し、90日間しっかりと運動させて健康的に育てています。

(※一般的な養鶏場は生産効率を上げるために床が見えないような過密状態で鶏を飼育。また、細菌やウイルスによる病気を防ぐために鶏舎の窓は封鎖され、日照と運動不足で鶏達はストレスを募らせ、病気にかかりやすくなり、結果として大量の抗生物質を餌と一緒に投与せざるをえない悪循環が生まれています。)

② 自社開発飼料と非遺伝子組換え飼料

飼料は非遺伝子組換えトウモロコシを主体に、収穫後農薬不分別飼料に自社開発した乳酸発酵飼料「ピピオ」を加えることで、微生物の力を利用し、鶏の体の中から免疫力を高め、美味しい鶏を育てています。



③ 投薬は2種の法定ワクチンのみと、自主検査も実施

ヒナが生まれてから出荷まで、投薬は2種類の法的ワクチンのみで、抗生物質・抗菌剤・ホルモン剤を一切投与していません。また、「腸内フローラのコントロールによるサルモネラの抑止能試験」や「鳥インフルエンザ」等の自主検査も実施しています。



④出荷数量に合わせた速やかな生産体制

養鶏場と加工場が車で5分と近く、飼育現場と受注現場が毎日情報交換をしており、販売量に応じた処理加工を細かく指示調整することで、常に新鮮な鶏肉を提供しています。



⑤手作業で鶏肉を大切に扱っています。

処理場で処理された鶏は熟練の作業員が包丁を使い、1羽1羽手作業で部位ごとに切り分けています。

機械ではなく手作業で部位を大切に扱うことで、部位の大きさや歯ごたえを損なうことなく、旨味を逃がさないようにしています。



～美味しさの証し～「富士山ゆうゆう鶏」が最優秀賞を受賞！！

国内唯一の食肉及び食肉加工品専門展示会 2016年 第41回『食肉産業展』の〈地鶏・銘柄鶏食味コンテスト〉部門で地鶏や銘柄鶏を抑えて【最優秀賞】を受賞しました。

レンドルフ大森店でお取り寄せしている「富士山ゆうゆう鶏」さんの商品です



ゆうゆう鶏モモ肉200g

★鶏モモ肉は歯ごたえがあり
脂ものったジューシーな部位



ゆうゆう鶏むね肉200g

★鶏ムネ肉は柔らかな肉質で
脂が少なくあっさりとした味わいの部位



ゆうゆう鶏ささみ230g

★鶏ささみは淡泊で柔らかな肉質で
脂がほとんどなく風味がある部位



ゆうゆう鶏手羽元200g

★鶏手羽元はコクのある
食べ応えのあるモモの近い部位



ゆうゆう鶏手羽先230g

★鶏手羽先はゼラチン質と脂が
豊富でコクのある部位



ゆうゆうスペアリブ200g

★鶏スペアリブは手羽先の尖った部
分をとった部位で食べやすいです。



ゆうゆう鶏砂肝200g

★鶏砂肝は低カロリーでコリコリ
した食感が美味しい部位



ゆうゆう鶏レバー200g

★鶏レバーは低カロリーでビタミ
ン鉄分豊富な鶏の肝臓部位

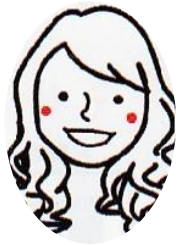


ゆうゆう鶏挽肉150g

★鶏挽肉はあっさりした淡泊な
味わいで用途が広がります。

★本商品は月一の限定販売です。ご予約を承っております。





店長イチオシ！ 富士山ゆうゆう鶏と 東京NEW酸菌手作りヨーグルトのアレンジレシピ！！

★素材を生かした安心で美味しいものは ほんとうにカラダが喜ぶのを感じます。
ぜひ、自然素材の食事で美容と健康を楽しんじゃいましょう♪

タンドリーチキン

材料（2人分）

ゆうゆう鶏モモ肉	2枚
塩	少々
おろしにんにく	1かけ
おろししょうが	1かけ
A	
ヨーグルト	100g
カレー粉（イデ カレー）	大さじ1
塩	小さじ1/2
付け合わせの野菜	適宜
レモンのくし形切り	
オリーブオイル	大さじ1



作り方

- ①鶏モモ肉の皮目をフォークで数カ所刺して、塩、おろしにんにく、しょうがをすりこみます。
- ②①にAを揉み込み、冷蔵庫で1時間程度漬け込みます。（一晩つけこむと味も染みて肉質も柔らかくなります）
- ③フライパンにオリーブオイル大さじ1を中火で熱し、鶏肉を皮目を下にして並べて両面をこんがり焼きます。
- ④焼き目がついたらふたをして、弱火でさらに4分程蒸し焼きにします。
- ⑤器に盛って、付け合わせの野菜とレモンを添えます。



当店の商品のご紹介！！手作りヨーグルトの種菌です！



「東京NEW酸菌ナノ」タイプ
ナノ化処理された元気のある乳酸菌。
なめらかで酸味の少ないヨーグルトを毎日
たっぷりとお召し上がりいただけます。



「東京NEW酸菌ベジ」タイプ
『京すぐき漬け』からとった乳酸菌。
ベジタリアンやヴィーガンの方にも喜ばれ
る、今までにないヨーグルトが自宅で簡単
に作れます。



レンドルフ大森店のある昼下がり… 今日の日曜日の嬉しいできごと！？

日曜日は人手が無いのでよくお店で、簡単な料理をして昼食をすることもありますが、本日は、クリスマスに超おすすめの「富士山ゆうゆう鶏」を使って、栄養士でもある大西店長が、昼食を作ってくれましたあ～ (^)^(´) ゴチソウサマデス♪

「富士山ゆうゆう鶏」はこだわり飼育の美味しい鶏肉です。

「ささみ」を冷蔵庫より1パック塩麴につけて蒸して、亜麻仁油をかけて堪能～旨い！

今年のクリスマスのイチオシチキンは「ゆうゆう鶏」に決定！！



塩麴に漬け込んだ
富士山ゆうゆう鶏の「ささみ」



蒸して亜麻仁油を
かけてできあがり！



「富士山ゆうゆう鶏」の鶏肉は最高！ 店長の手料理も最高(^.^)

ちなみに、今日はパンダの〇〇回目の誕生祭！ご馳走ランチでHAPPY(*^-^*)

みなさまもぜひ、クリスマスや特別な日のメインディッシュに「ゆうゆう鶏」をご活用ください！



店長のおすすめ！！

健康的に美味しく育った、弾力ある歯ごたえと、
甘みと旨みのある「富士山ゆうゆう鶏」を
ぜひ、ご賞味ください！

