



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。

安心食材の店

RenDorf

レンドルフ大森店

味・安心・安全にこだわった手作りたまご

味・安心・安全にこだわった手作りたまご



(有)昔の味たまご農場



神奈川県相模原市麻溝台で養鶏場と直売所を営む(有)昔の味たまご農場では、お客様の食卓へ笑顔をお届けしたいという想いで、安心して食べられる手作りたまご「昔の味たまご」を生産しています。麻溝台地域は古くから養鶏が盛んで(現在7戸)鶏舎や直売所が点在する市道を「たまご街道」と名付け、養鶏家全員で「麻溝台畜産会」を結成して地域商業の活性化や第六次産業にも取り組んでいます。

“昔の味たまごへの想い”



(有)昔の味たまご農場の田中紘代表は、「食べる物も満足になかった戦後、子供の頃に食べたたまごは本当に美味しかった。現代のたまごは昔より美味しくなったが、私の記憶の中で美化された子供の頃のたまごよりも美味しいたまごを作りたい」そんな想いから「昔の味たまご」を作り始めました。

そして、一緒に養鶏場を営んでいる息子さんの田中亮氏も、小さいお子さんが、たまごかけごはんを食べ「美味しいね!」と笑顔になるそんな映像を思い描いて「安心して食べられたたまご」であることに注力して仕事をしています。「昔の味たまご」は手作りのたまごです。“私たちはたまごの作り手”と考えています。



“昔の味たまごのこだわり”



たまごの味は皆同じだと思っている方。鶏の種類で味が左右されると思っている方。
また、広い土地で飼育している鶏は美味しいたまごを産むと考えている方もたくさんいらっしゃると思いますが、

ケージ飼いで離し飼いでたまごの品質には差がありません。

有精卵と無精卵でも栄養価に差はありません。

たまごの味・品質は与える餌によって大きく左右されます！

「昔の味たまご」は餌だけではなく、水・環境にもこだわり、良い環境をすることでよりたまごを安定して低価格で提供しています。

“昔の味たまごの4つのこだわり”



餌にこだわる

- ①非遺伝子組み換え(NON-GM)の穀類を使用しています。原料の60%をしめるトウモロコシは収穫後に消毒をしないPHFコーン(ポストハーベストコーン)を使用しています。鶏の健康も考え、オリゴ糖も配合しました。



水にこだわる

- ②地下40mから汲み上げた天然水を与えています。
その天然水をお客様も汲みに来るほど美味しいお水です！
水質検査も年1回行っています。



環境にこだわる

- ③生産管理と衛生管理を徹底することで、安心、安価で安定した品質のたまごを提供しています。そして、周りの環境へ還元することができる鶏糞を使った「堆肥」も開発しています。



安全にこだわる

- ④サルモネラ検査は二ヶ月に1度、安全のために徹底しています。
100項目以上の残留農薬検査も行っています。

“昔の味たまごの飼育環境”



【衛生的で生産効率の良い鶏舎】

農場ではゲージで鶏を飼育しています。約3万羽まで飼育することができます。

(養鶏場としては小規模になります)

【衛生面ですぐれた「ゲージ飼い」】

ゲージ飼いは除糞作業、清掃作業を的確に行うことができ衛生面でも優れています。

3日～4日1度の除糞作業を行う養鶏場が多い中、1日2回の除糞を行っています。

【ゲージ飼育の最大のメリット】

生産性の向上です。コストを抑えてたまごを作れるため、余ったコストを飼料代にまわすことができます。

【放し飼いにしない理由は他にもあります】

鶏は強者弱者関係が非常に強い性質を持っています。品質の良いたまごを産ませるには良い餌を1日あたり110g与えることが必要です。放し飼いにすると強者は餌を十分に摂取できますが、弱者は餌を摂取できずに餌以外の何かをついばんでしまうことも考えられます。

“自慢の鶏舎” と “周りの環境へ還元できる鶏糞堆肥の開発”



全面カーテンで温度管理。ベルトコンベアで集卵、選別、検卵をします。



鶏舎内は4段で通気性が良く、鶏糞は裏側にたまり1日2回除糞します。



鶏糞はおがくずを入れて攪拌させ、水分と空気を含ませて醗酵させます。2週間以上熟成させると堆肥ができあがります。



3万羽飼育時には、1日1.5トン近くの鶏糞がでます。たまごの生産量よりも鶏糞の方が多いのです(^_^;)鶏糞を適切に処理することで農場内を清潔に保ち、鶏の健康管理になるばかりか、本来ならば産業廃棄物である鶏糞が土壌改良材になるという利点があります。

“たまごが健康だと賞味期限は2週間！？”



【採れたてのたまご】



採れたてのたまご

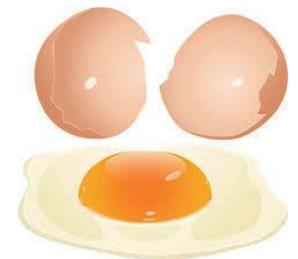
白身が琥珀色、水溶性の白身も少なく、質の良いとても強い白身のたまごです。殺菌効果を持つ強い白身が、黄身を守りつづけるので、「昔の味たまご」は日持ちします。

【2週間ほど常温で放置したたまご】



2週間後のたまご

生で食べるとしても、これくらいの鮮度があれば問題はありません。たまごは古くなるほど白身の炭酸ガスが抜けてしまい、濁りが薄くなってしまい透きとおっています。



“たまごの黄身と白身のヒミツ”



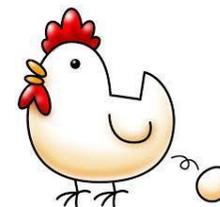
【黄身のひみつ】

黄身は鮮やかな色をしています。餌に安心な天然食材のパプリカとマリーゴールドを配合していますが、あまり、色にこだわりすぎると栄養が偏ってしまうことがあるため、過剰なまでに黄身の赤くなるのをさけています。

【白身のひみつ】

白身は琥珀色をしています。餌に動物性たんぱく質(魚粉)を多く配合しているためビタミンB群を多く含んでいるからです。さらに、自分の鮮度を保つために生まれながらに持っている炭酸ガスを含んでいるためうっすら濁ったように見えます。

琥珀色も濁りもすべて、たまごの健康の目安になります。



“昔の味たまごの美味しさはプロも絶賛！”

「昔の味たまご」は生で美味しいのは
当然。料理後の美味しさ、仕上がりの
良さまで考えて作られたたまごです。



たくさんのメディアで紹介されています！



【プロの方から“美味しい”と言っていた8つのポイント】

- ①たまごの臭いが気にならない
- ②熱を通して黄身が色あせない
- ③コンソメ作りに失敗がない
- ④お客様にも生で出せる
- ⑤たまごの味にコクがある
- ⑥たまごが濃厚でしっかりしている
- ⑦品質にばらつきがない
- ⑧良いたまごなのにリーズナブル



15年間使い続けられる「安定したおいしさ」

餌、水、環境、安全と全てにおいて徹底された作業の中で生まれたたまごですので、安心、安全品質です。それはもちろん味の面でもそうで、高品質で安定した味は当店のガトーショコラに必須となっています。

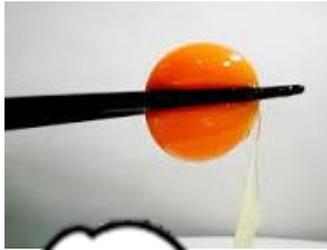
ケズカフェ東京 氏家シェフ

味の決め手は「白身」

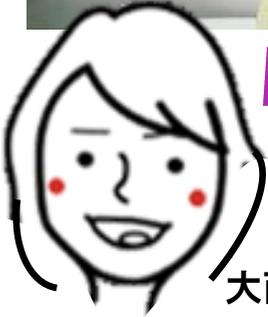
卵白のコシと香りが他のたまごと比較して圧倒的に強い。それにより卵黄のコクが引き立ち、料理の味をぐっと良くしてくれます。

カルボナーラやピッツァピスマルク、たまごを利用したデザートなど、さまざまな料理で活躍してくれます。

トスカナー 四家シェフ

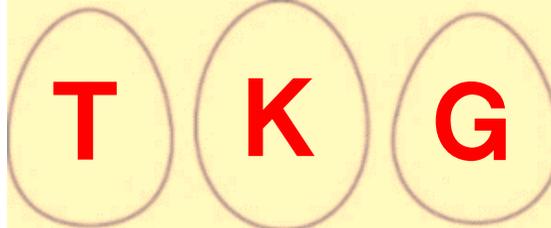


“昔の味たまご” だから
生のままでおいしい！



大西店長

MIYAちゃんおすすめ！絶品レシピ！！



たまご かけ ごはん



“たまごかけごはん”豆知識

現在日本ではたまごは生食できる食品として認識されています

1877年頃日本初の従軍記者の岸田吟香がたまごかけごはんを食べた日本で初めての人物とされ周囲に勧めたとされている。戦後の食糧難の時期にはたまごは希少品となったものの、昭和30年以降、庶民の味となり味や栄養面でも食卓の人気者になった

「材料 1人前」

- ①昔の味たまご 1個
- ②宗田節だし醤油 適宜
- ③ごはん 茶碗1杯

これだけで最高に美味しいTKGに！

“いつもとちがう！ワンランク上の美味しい♥たまごかけごはんをご賞味ください”

“だしが良くでる宗田節” (宗田節だし醤油)

厳選された高知県土佐清水産の宗田節を瓶詰しています

お醤油を入れて熟成2週間で濃厚な味と香り豊かな料亭風だし醤油

ができあがり！注ぎ足し宗田節から約1年間だしが出続けます！



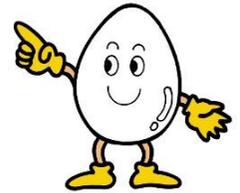
て生消
み費
醬油者
でねで御
！作用
っ感



健康長寿♥金運上昇 年に一度の“大寒たまご”



健康長寿
金運上昇



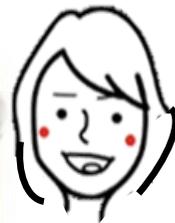
毎年一月は
「大寒たまご」
ご予約承り中!



二十四節気(にじゅうよんせつき)は1年を24等分し、分岐点(節気)含む日に季節をあらわす名称をつけたもの。大寒には「冷気が極まって最も寒さがつのる時期」という意味です。その大寒の日に生まれたたまごが「大寒たまご」です。極寒の中で産むたまごは1年のうちで最も栄養価が高いと言われ、「大寒生まれのたまごを食べると1年を健康で過ごすことができる」と言われております。さらに、黄身も濃厚で最もおいしい時期です。また、風水において「大寒たまご」は金運と健康運を呼ぶ縁起物とされています (^_^)v

Ren Dorf

レンドルフ大森店



“昔の味たまご” 東京23区では当店を含め、他の自然食品店と通販以外には手に入りません(^_^)

レンドルフ大森店では新鮮なたまごが毎日店頭で並んでおります。ぜひ、**こだわりの安心手作りたまご! 濃厚で生でも美味しいたまご!**

“昔の味たまご” をご賞味ください (^_^)b