

大切な人の健康を願う贈り物

福井県産コシヒカリのかすてら

自然の恵みを凝縮した優しいカステラ

- ☆2004年 TV「どっちの料理ショー」特選素材自然卵で紹介されました
- ☆2007年 全国食育コンクールで優良賞を受賞しました
- ☆2008年 農林水産大臣賞（毎日農産品録賞）を受賞しました
- ☆2009年 日本農業賞「第5回食の架橋賞」特別賞を受賞しました



きめの細かいふわっとしたお米のかすてら(半斤サイズ)

放し飼いで育てた

元気な鶏が産む

新鮮な卵を使用

農園は、杉林に囲まれた谷合にあり、ボリスブラウン鶏は、鶏舎の外の運動場で自由のびのびと走り回っています。

餌は、くず米、カキ殻のこくずなどを混ぜ合わせ、二日間発酵させたものを与えています。発酵させた餌により、卵の臭みがありません。

運動や餌、鶏舎の衛生管理で鶏の免疫力を高めているので、抗生物質や人造ホルモン剤は一切与えていません。

自然に優しく、人には健康に貢献する”安全安心な食品”を”モットー”に取組んでいます。

こしがちがう

当農園のこだわり

米粉は、福井県産コシヒカリの上質なもの、蜂蜜は、県内産の蜂蜜を使用しています。

鶏の餌作りから始まり鶏の世話、カステラ作りまで、一連の作業を農園主が愛情を込めて行っています。

大量生産はできませんが、一つ一つのカステラは、どこにも負けない自信があります。

おいしいカステラは

心の栄養

貴重な自然卵を贅次に使ったカステラは、きめ細やかでふんわりとし、米粉によるもっちり、しっとりした優しい味です。一口食べると卵のコクと甘さが広がります。疲れた時などに頂くと癒される美味しさです。



放し飼いの自然卵



黄身の大きさ、立体感、輝きが違う



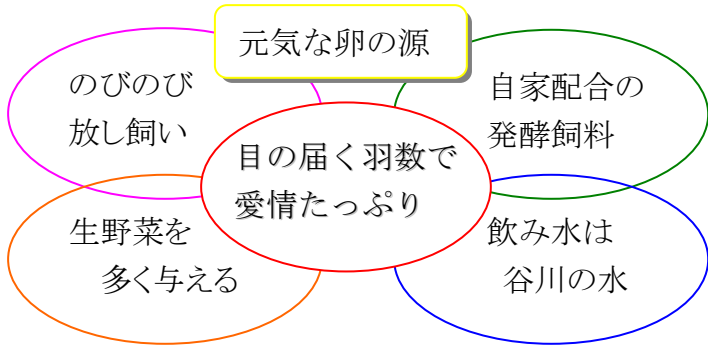
カステラが焼き上がる瞬間卵の良い香りが立ち込めます



緑の谷合にたたずむ農園



農園主 佐々江良一



ささえたまご農園(敦賀市)
 〒914-0823
 福井県敦賀市沓見81-2-2
 Tel・Fax 0770-21-0063
 メールアドレス
 sasae@rm.rcn.ne.jp

