



高知のたまご屋です

ヤマサキ農場

# 「安心・安全」 美味しいたまごを お届けしたい!

「安心・安全」を追求したとき、やはりたまごを産む鶏が何より健康でなければなりません。そこで、鶏がたまごを産みだす為の源である飼料と飲み水には、とてもこだわって「安心・安全」なものを与える事は当然として、雛から親鶏に至るまで納得のいく鶏を自ら育てる事を大切にしています。生き物を飼っていますので、休みが取れない事や、突発的な機械の故障など大変な面も多々ございます。しかし、せっかくの生産者いわゆるメーカーでありますので、モノを作り出す以上、手抜きはできません。自分たちが手塩にかけて作り出したたまごで皆様に喜んでいただくことが、なにより嬉しいことです。

最後に、歴史ある養鶏家としての誇りと、高知に育てられた人間としての感謝の気持ちを込め『高知でしかありえないこだわりたまご』を、そして親が子供に食べさせたいと思える『このたまご美味しいと言われるたまご』を作り続けてまいります。



三代目 山崎 吉恭（左） 山崎 由紀夫（右）

## 会社概要

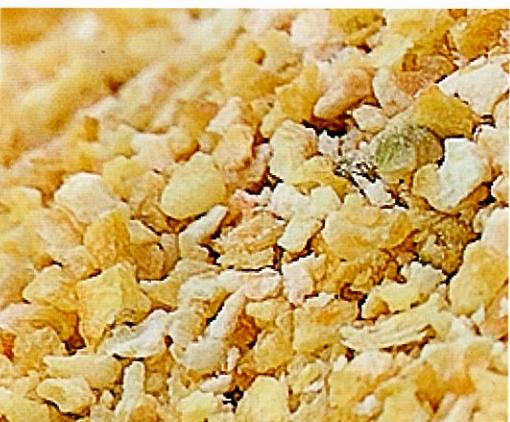
商 号：ヤマサキ農場  
所 在 地：〒783-0053 高知県南国市国分1305-5  
代 表 者：山崎吉恭  
業 種：養鶏業、製造業  
従 業 員：14名

## 略 歴

- 昭和 28 年 高知県高知市にて山崎卓の父 山崎初が5,000羽の養鶏場を始める
- 昭和 39 年 所在地を現在の南国市国分に移転、飼鶏羽数20,000羽となる
- 昭和 44 年 代表者 山崎卓となる
- 昭和 59 年 特殊卵、「桃太郎たまご」の生産、販売を始める
- 昭和 63 年 生産設備をセミウインドレス鶏舎として集卵システムを自動にするとともに、飼鶏羽数を30,000羽とする
- 平成 1 年 特殊卵、「桃太郎たまご」の販売数量50万パックを超える
- 平成 13 年 南国市国分八京に第2農場にて飼育を開始する
- 平成 16 年 総飼鶏羽数60,000羽となる
- 平成 16 年 代表者 山崎吉恭となる
- 平成 25 年 南国市国分にて加工工場を新設、製菓の製造を始める
- 同年 「ゆずたま(特許出願中)」馬路村産ゆずがほのかに香る生たまご販売開始

# 良いいたまごが 産む

ヤマサキ農場は  
昭和28年の創業以来、  
この想いを代々受け継ぎ、  
ひよこの時から  
鶏の顔を見て大事に育て、  
美味しいと言われるたまごを  
生産しています。



## 品質検査

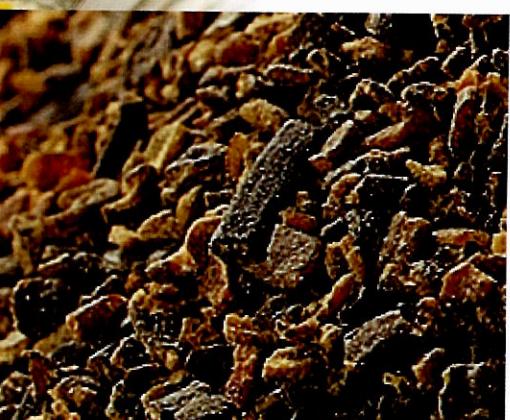
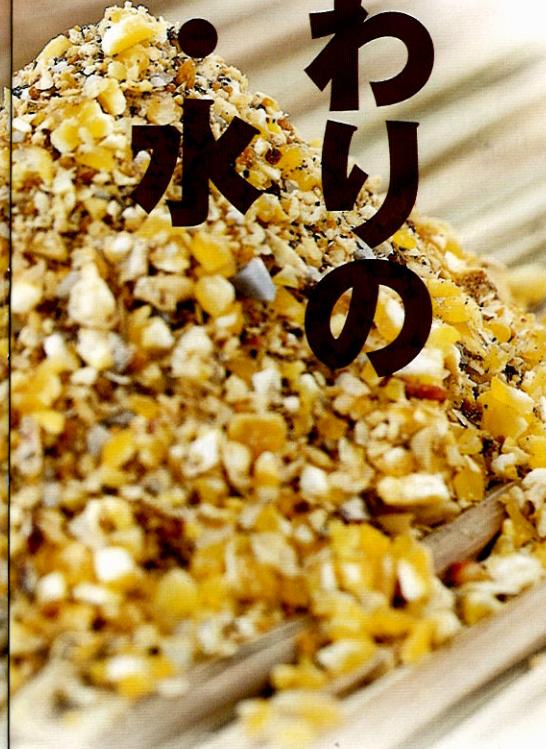
鮮度・色・殻の強度などの品質検査を実施し、丁寧に選別された品質の高いものをお届けしています。サルモネラ菌検査は毎月実施し、たまご表面は次亜塩素酸ナトリウムで洗卵後、紫外線殺菌を行い、異常卵検出機で異常のあるたまごは取り除き、作業場は夜間、オゾン殺菌を行っています。

## 飲み水

たまごは、約75%が水分です。飲み水が品質を大きく左右します。飲み水には、水道水を電子チャージしマイナスイオン濃度の高い「電子イオン水」を与えています。



# こだわりの 飼料



## 飼料

飼料の大部分を占めるトウモロコシは、安全性の高いポストハーベストフリードで遺伝子組みかえをしていないものを使用し、たまごの味を良くするため、高知県馬路村産ゆず皮、ゴマ、海藻、ニワトリの大好きな緑葉ケール（青汁の原料）を与えています。安全性に疑問のある動物性飼料の使用を避け、植物性主体の飼料を厳選して与えています。

たまご臭さがない  
「ゆずたま」は  
馬路村産のゆずで  
美味しいなくなった

『ゆずたま』の命は、何といってもその“香り”にあります。日本を代表するゆずの産地である高知県馬路村産の「ゆずの香り」と「こだわり抜いた卵」が一つになることで『卵』という素材を『たまご臭さがない卵』へと進化させました。

#### 高知県馬路村産の「ゆずの香り」

さわやかでほのかにゆずの香りのするたまご『ゆずたま』が生まれました。ゆずの香りによりたまごの生臭さがなくなり、旨み・甘味・コクが引き立ち、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

#### 食べ方

特に「たまごかけごはん」がおすすめ。塩で味わってみてください。また、「すきやきのつけたまご」、「温たまごサラダ」、「リゾット」など、お好みの食べ方でも美味しくお召し上がりいただけます。

『ゆずたま』ならではのゆずの香りをお楽しみください。

※熱を加える事により香りがなくなる場合がございます。

ゆ  
ず  
た  
ま



水と飼料に  
こだわり産まれた  
生でも焼いても  
ゆず香る  
「たまごかけごはん」が  
絶品です。

塩で旨う

【たまごかけごはん革命】

ロケットニュース24

<http://rocketnews24.com/2015/02/05/542263>



親が子供に  
食べさせたいと  
思うたまご  
ヤマサキ農場の  
シンボル商品

美味しいたまごを食べて子供たちには元気になってほしい。その思いが形となったものが『桃太郎たまご』です。育ちざかりのお子さんに、特に食べもらいたいという思いを込めて、安全な餌料を使い、健康状態に留意しながら鶏を育てているので、お母さんにも安心して選んでいただけると思います。また、たまごが苦手な方にも、是非食べていただきたいたまごです。

#### 土佐ジローに負けない濃さ

雑味のない、純粹な味わいの白身を目指し、鶏を雛の状態から餌の配合や飲み水、飼育環境にこだわり丁寧に育てています。白身にも甘味があり、ねばりとコクがある美味しいたまご『桃太郎たまご』は土佐ジローにも負けない味の濃さが特徴です。

#### 食べ方

『桃太郎たまご』は、白身の生臭さがほとんどありません。「たまごかけご飯」にてもえぐみを感じず、純粹に味の濃さやうまみがお楽しみいただけますので、まずはシンプルな味付けでの食べ方をおすすめします。「たまごかけご飯」や、他に具材を足さない「たまごチャーハン」などで『桃太郎たまご』本来の味を実感ください。

四国高知生まれ

# 桃太郎たまご



日本で歴史のある養鶏家としての誇りと、  
高知に育てられたことへの感謝の気持ちと共に、  
これからも、

# 高知らしい!!

を発信し続けて参ります。



ご不明な点、ご意見、ご要望などございましたら下記までご連絡ください。

## ヤマサキ農場

〒783-0053 高知県南国市国分1305-5

**TEL 088-862-0135 FAX 088-862-0134**

ホームページアドレス <http://yamasakinojo.com>.

メールアドレス [momotaro@rice.ocn.ne.jp](mailto:momotaro@rice.ocn.ne.jp)

担当者／山崎由紀夫 代表／山崎吉恭