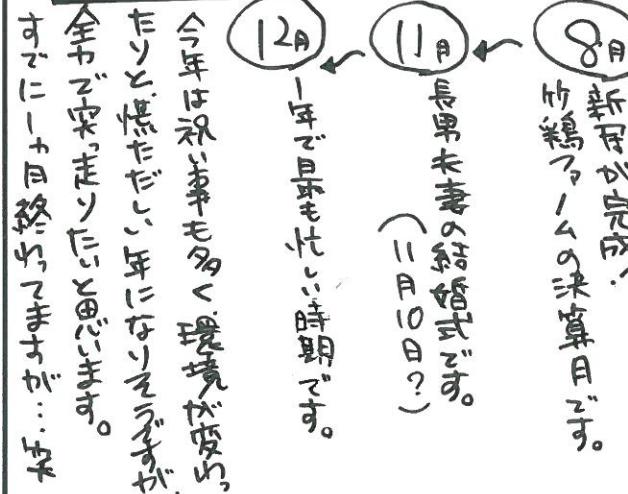




竹鶴かわら版

No. 80 発行日 2012年2月
発行所 有限会社竹鶴ファーム
TEL: 0224-25-2814 / taketori-monogatari.com
2012年のテーマは『継続』です。

2012年竹鶴の年間予定表をつくりました!



竹鶴物語のココがおすすめ! 定期購入でいちだん方が増えます!

竹鶴物語が始まりました頃から、全国各地へ発送する量も少しずつ増えていますが、その中でも定期的に購入している方が約50名ほどいらっしゃいます。この他にも、日々ちはまち、しませんが毎日販入で食べていた方が毎日50名以上います。こうした方々へ半年に一度のペースで「ありがとうございます」という気持ちを込めて、「へばねややあみ、大味卵など」とセントにて贈りものをしています。こうしたこともあり、少しずつ定期購入される方が増えています。竹鶴ファームは、こうして一緒に大きく成長していきたいと常に考えています。本当にありがとうございます。頑張ります。



お知らせ&おもしろエピソード



←先月1月21日は大寒の日
大寒の日に生むた卵を食べると縁起が良いと言われています。おかげさま、たくさんの方々に注文いただきましたありがとうございます。



竹鶴ファームの配達車です。配達は会長であるおじいちゃんが担当しています。車も古くなっていますが、それでも出でています。それはなぜか? それは、車のペダルを踏んだときに、おじいちゃんが車を走らせるのです。

たまごの豆知識

黄身の色の違いはどうしてくるのか?
お客様よりよく聞かれる質問の一つは黄身の色の違いを言います。これは、ニクトリに与えられた色彩を影響します。これは、エサの色彩が黄身の色にならないことがあります。エサはトウモロコシを主原料とすることが多く、少し混ぜて黄色になります。逆に米を混ぜると薄くなります。赤色になります。逆に米を混ぜると濃くなります。竹鶴ファームは、ハーブや野菜も米も入れ、竹鶴も混ぜています。なぜか? 黄身の色が味やおいしさが濃くなるからです。これが「竹鶴物語」の秘密です。

TAKETORI FARM

~今日のお客様の声~

失日、宮城へお詫び組OH!バニズの取扱を受けて正時のこと。レジスターの方にはGPかいじはんを食べていたが、袋合がありました。袋合いつたのが自身の盛り上がり方にありました。今まで食べたGPはどちらかといふとベーカーとなるのが多かったけど、色々ある、ふんわりしていい感じのことでした。



長男たつみの

今日から、シマネーゼっ!
(島根県江津市移住日記)

失日、一時川舟をして長男の竜海(たつみ)です。島根への修行も残りわずかとなっていました。予定では3月頃まで島根だそうです。タコゴも順調に出荷が始まり、事業を続けて下さる方も見つかり、残り2ヶ月ラストスパートです。兄弟そろってこのかけっこ版12のせる日も近いですね。



母くみこの『ほやき部屋』



家の付けた食器を使ひ分けを残していました。本当にごめんな位の牛乳だけになってしまった。でも、考えてみると、毎日使う数、これない人ですかね。ちょっとだけでも充分なんだって知りました。今まであまり使わなかった物に囲まれていたんだと、実感します。



■放射能検査を実施しています。

竹鶴ファームでは、当農場で生産されている鶏卵『竹鶴物語』の放射能検査を実施致しました。検査の結果、いずれの検体からも放射能は検出されませんでした。これからも安心してたまごを食べていただけますよう、たまご一個一個を丹精込めて皆様の元へお届けして参ります。今後とも変わらずご愛好の程、宜しくお願い致します。

★たまご購入などのお問合せは以下までお気軽にどうぞ★



有限会社竹鶴ファーム

〒989-0731

宮城県白石市福岡深谷字見捨川向1-2

TEL: 0224-25-2814

FAX: 0224-25-2865 (24時間受付)

Mail: info@taketori-monogatari.com

HP: www.taketori-monogatari.com

竹鶴物語の美味しさの秘密は竹鶴ファームホームページにて!

農場直営店にて毎日
産みたて卵を販売しています!



《アクセス方法》
白石ICからR4を車で走り5分のところにあります。
詳しくはHPをご覧になるか、お気軽にお電話下さい!

4号線から見える看板が目印です!