



竹鶏かわら版

No. 81 発行日 2012年3月
 発行所 有限会社竹鶏ファーム
 TEL: 0224-25-2814 / taketori-monogatar i.com

-東日本大震災1周年特別号-

東日本大震災から丸1年。

あの震災から丸1年。本当にありがとうございました!!



3.11以降、被災地の様子

震災から今日が丸1年となります。
 この一年、みなさんもいろいろなことを考え
 ながら生きてきたのではないかと思います。
 竹鶏ファームも、震災直後の大変な状況を
 乗り越え、今以上に地域にお客様に愛される事
 とし、この養鶏場を目標としてこの1年と考
 えてきました。1年間でした。

「世の中は未来に変わっていきます。」
 この言葉は、現社長がかけた竹鶏ファームの
 理念であり、使命です。この言葉の力に
 残された私たちも未来の子ども達にま
 はせと受け継いでいこうと思っております。
 小さな養鶏場ですが、タマゴを通じて関わり
 いただいているみなさんに感謝の心が生まれる
 ことが存在する目標としてこれからも努力
 していきます。この一年お世話になりました
 ありがとうございます。



昨年、3.11以降、竹鶏ファームの直売所に来ただい
 たちはクリスマスもいらした。その他にも、宅配便
 を通じてたくさんの方々にご愛食いただきました。
 震災から2年目となり、私たちが次なるステップ
 となります。たくさんの方々に支えられたこと、た
 くさんの「ありがとう」を伝え、「ありがとう」が増
 える場所や機会をつくってみたいと思っております。

TAKETORI FARM

コメント
MEMO



～今日のお客様の声～

★お客様のブログより
 竹鶏物語は、産卵がまたこ
 ーパッとおいしいにわかります。
 ぐしゃっとならない。黄身や白身
 がなんとも盛り上がり、新鮮
 なもの。味はとっても濃いです。卵の味や
 香りがしっかりとついています。



長男 たつみの

今日から、シマネーぜっ!
 (島根県江津市移住日記)

島根で奮闘中の長男 たつみ。
 とうとう約束の3月になりました。予定では
 今日いよいよ宮城に戻ります。
 4月1日に島根を立つ予定です。
 しかし、最近なぜかをこじりせいで
 宮城の竹鶏では、次男の僕の時と
 同様、「本当に帰るのか
 たつみは?」という感じ。
 次回のかわら版でも
 間に合えば特集しますね(笑)



母くみこの『ほけき部屋』



震災一年で、我が家の解体が
 始り、家の中も空っぽにするのが
 こいまた、大仕事です。
 こなには付けても、さゆり出物の
 物々です。片付けてるうちに「心、ま
 片付いていく様な。"もち"になるの
 でした... あーと疲れた.....

お知らせ&イベント情報

- 3/7 (水) FOODEX JAPAN に出展
 - 3/10 (土) 六本木マークヒルズマルシェで販売
 - 3/17-18 (土・日) 千葉ニッパルコロシアムで販売
- ※詳しくはブログやメール、お電話にて
お問い合せ下さい。

たまごの豆知識 Vol.3

Q.買ったたまごはどのようにして保存する?
 A. 温度変化の少ない、すずしい場所や冷蔵庫
 でも、奥や野菜室に置いて下さい。ドアポケット
 に入れます。開け閉めする時の温度変化
 が激しく、鮮度低下の原因となります。
 たまごも息を吸っています。過湿しやすい
 場所が"いい人"ですね。

★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 竹鶏ファーム

〒989-0731
 宮城県白石市福岡深谷字児捨川向1-2
 TEL: 0224-25-2814
 FAX: 0224-25-2865 (24時間受付)
 Mail: info@taketori-monoatari.com
 HP: www.taketori-monogatar i.com
 竹鶏物語の美味しさの秘密は竹鶏ファームホームページにて!

農場直営店にて毎日
産み立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をご覧ください。
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!

営業時間: 8時~18時
生涯無休365日営業