"生きる力を未来につなぐふるさとをつくります。"竹鶏ファームは「地域に活かされている」ことに感謝し、日本で１番「ありがとう」と言われる養鶏場を目指しています。

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-monogatari.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「宮城と亘理町での写真」

震災から今日で丸一年となります。
この一年.みなさんもいろいろなことを考え悩み.悲しみ.喜び過ごしてきたことと思います。
竹鶏ファームでも.震災直後の大変な状況を乗り越え.さらに地域やお客様に愛され必要とされる養鶏場を目指していこうと.考え動いてきた一年間でした。
「生きる力を未来につなぐふるさとをつくります。」この言葉は.現社長がかかげた竹鶏ファームの理念であり.使命です。この言葉のように残された私たちや未来の子ども達が生き生きと笑って過ごしていける地域をつくること。小さな養鶏場ですが.タマゴを通じて関わっていただく皆さんに感謝.感動が生まれるような存在を目指して.これからも励みたいと思います。この一年本当にありがとうございます。そして.これからを宜しくお願いします。

昨年.3.11以降.竹鶏ファームの直売所に来ていただいた方は20万人もいらっしゃいました。その他にも.宅配便を通じてたくさんの皆さまにご愛食いただきました。震災から1年目となり.私たちも次なるステップとなります。たくさんの皆さんに支えられながら.もっとたくさんの「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いきたいと思っております。

TAKETORI FARM

コメント MEMO

～今月のお客様の声～

お客様のブログより

竹鶏物語は.殻がかたくてパカっとキレイにわれます。ぐしゃっとならない。黄身や白身がこんもりと盛り上がって新鮮そのもの。味はとっても濃いです。のりの味や香りがしっかりついています。

母くみこの『ぼやき部屋』

震災一年で.我が家の解体が始まり.家の中を空っぽにするのがこれほど.大仕事です。
こんなに片付けても.でる物出るゆの物々です。片付けてるうちに"心"まで片付いていく様な."まもち"になるのでした…　あーあ疲れた……。

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月となりました。予定では今月いっぱいで宮城に戻ってきます。
4月1日に島根を立つ予定です。
しかし.最近ヤゼをこじりせているようで宮城の竹鶏では.次男の僕の時と同様.「本当に帰ってくるのかたつみは？」という感じです。
次回のかわら版でもし間に合えば特集ですね（笑）

お知らせ&イベント情報

3/6・7（火・水）FooDEX JAPANに出展

3/10（土）六本木ヤークヒルズマルシェで販売

3/17・18（土・日）千葉ニッケルコルトンプラザにて販売

※詳しくはブログやメール・お電話にてお問い合わせ下さい。

たまごの豆知識　Vol.3

Q 買ってきたタマゴはどうやって保存するの？

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と.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。タマゴも息を吸っていますので.過ごしやすい場所がいいんですね。

★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-monogatari.com
HP：www.taketori-monogatari.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！