

## 【商品の特性】

1/3

**商品名** 青森シャモロック

**特長機能**

餌には、抗菌性添加物を一切使用していない、青森シャモロック専用の餌を与え、安全で安心な良質の鶏肉を確保しております。農場内には、小規模食鳥処理場も完備しております。飼育→食鳥処理→出荷の、一貫体制をとっております。

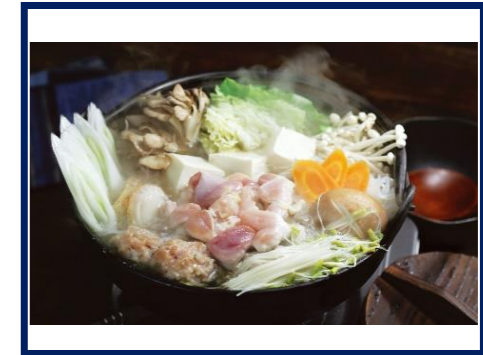
**コンセプト** 広大な自然の中で、安心して安全な青森シャモロックの飼育と販売に取り組んでおります。

**いいところ「強み」**

JAS規定地鶏の規定で1㎡10羽の飼育となっておりますが、青森シャモロックはその半分の1㎡5羽で飼育しており、なるべくストレスを与えないように飼育しております。

**他社との優位性**

青森シャモロックは、他の地鶏に比べ、旨味成分の、グルタミン酸とイノシン酸の含有量が多く濃厚なダシが出ます。



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

**ターゲットお客様は**

飲食店、スーパー、卸売り

**利用場面（利用シーン）**

飲食店でのお料理、家庭での鍋料理

**お客様の「メリット」**

飲食店様の場合、お客様の単価アップを見込めます。

**地元での「評判」等**

良くダシが出ますので、鍋料理にした場合、美味しいと評価を得ております。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



2/3

## 【企業紹介】

**会社名** 株式会社 おおわにシャモロックファーム

**従業員** 6 人 **売上** 百万円

**代表者名** 今井 秀雄

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

株式会社 おおわにシャモロックファームはここ青森県大鰐町の豊かな自然環境を生きし農村環境も受け継ぎながら、「生命力を育む農業」「自然の中に共有する環境型の農業」を目指しています。

## 【所在地・連絡先】

**所在地** 〒 038-0222  
青森県南津軽郡大鰐町早瀬野字小金沢204-1

**URL** <https://www.owani-syamorock.jp/>

**担当者名**  
**E-mail**  
**TEL**  
**FAX**

**出展カテゴリ** **出展回数** 回

**出展商品名**



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて



# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

生鳥荷受け→ト殺→放血→湯漬け→脱羽→冷却→内蔵摘出→消毒冷却→解体処理→検品→計量→梱包→出荷



## 【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容>

衛生管理	生産・製造工程の管理
	清掃記録、計量確認記録、冷凍冷蔵庫温度記録簿等
	従業員の管理
	健康状態管理
施設設備の管理	
食品衛生管理簿	

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

## 【公的認証・受賞歴】

## 【取引条件等】