

太陽チキン  
直売店企画

# 生肉・スモーク・唐揚

月～金8時30分～17時30分, 土曜10時00分～15時00分



↑ HP

## 太陽チキンの新鮮生肉



超新鮮!  
処理場の横の  
鶏肉専門店

生肉を新鮮な内にスモークへ!  
贈答品にも♪各種取り揃えています



あつあつ ★その場で2分★ うっまうま



### 太陽チキンが選ばれる3つのこだわりとは

- ① 雛の時代から抗生剤不使用  
(H30年厚労省発表によると国内49%が使用。太陽チキンは不使用)
- ② 通常の2倍の大きさまで成長  
(通常約48日令体重約2.5\*、太陽チキン約75~84日令体重約4~5\*。)
- ③ 解体は機械を使わず職人の手作業  
(筋繊維を壊さず大事に丁寧に解体しています)

直売所の場所

富士山 山中湖 R469 R401 R246 R394 2.5km

味のあるレトロな佇まい

多すぎるのぼり

後世に残すべきアートな外壁

2016年に日本一!

### 【直売所営業時間】

- 月～金曜日(祝日営業)●  
★8:30～17:30まで
- 毎週土曜日●  
★10:00～15:00まで
- 不定期●(スモーク)  
★御殿場アウトレットにてスモークのみ販売

★ここは農場直売の鶏肉専門店です★  
御殿場のオ土産に(お中元・お歳暮にも)  
住所 〒412-0045 静岡県御殿場市川島田1479-1  
東京土産直売所 ☎0550-89-3144

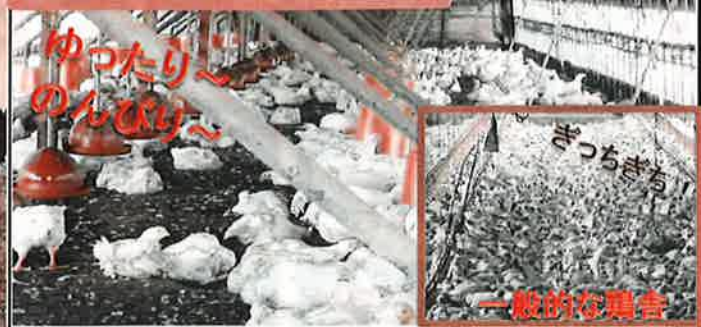
# 太陽チキン **ビックリ** **こだわりポイント**

まさに！御殿場の大地と  
富士山が育ててくれた鶏



バナジウムたっぷりの雪解け水を飲む 100%御殿場産

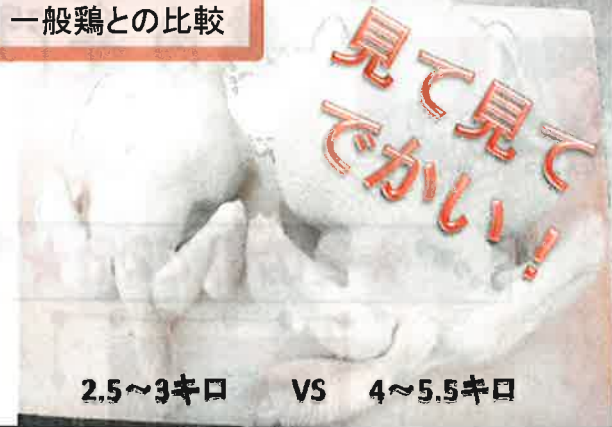
通常=1坪あたり50羽  
太陽チキン=1坪あたり15羽



標高600m、済んだ空気の御殿場高原で育つ

陽のあたる鶏舎で薄飼い（土の上で育つ）

一般鶏との比較



2.5~3キロ VS 4~5.5キロ

薄飼いで病気蔓延を予防！日本経済新聞



なるほど



太陽チキン

通常=約48日飼育に対し、75~84日の飼育日数 抗生剤不使用！乳酸発酵菌でお腹の中から健康に

肉厚で  
濃い味なんです♪



肉厚で弾力のあるモモニクは人気No.1！

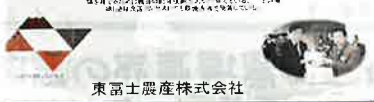


肉の筋繊維を傷めないように  
丁寧に人の手で解体

↑サムケタンにも

機械に頼らず人の手でひとつひとつ丁寧に

これは凄い！



しずおかセレクション認定済



太陽チキン...2016年に日本一！  
御殿地鶏...2010年に日本一！

日本最大のコンテスト食肉産業展にて日本一に輝く