



産みたての卵の新鮮さを食卓に！



美味しい卵へのこだわりは包装にまで。その味は海外でも評判に。



やわらかい

香川ランチの「鮮々生々」

「国産鶏卵 鮮々生々」 6個入り オープン価格
<http://kagawa-ranchi.com/>

新 鮮でおいしい卵といえば、こんもりとした白身と黄身のふくらみが目印とされています。実は、新鮮な鶏卵には炭酸ガスが豊富。でも日が経つにつれ、炭酸ガスは抜けていき、ふくらみがしぼんでいくのと一緒に味も落ちていくのです。

そこに目をつけたのが、川南町にある農事組合法人香川ランチ。卵の新鮮さを維持したままお客様にお届けするため、卵のパッケージ内に炭酸ガスを含ませる業界初の特許包装を開発しました。だから

ら名前は「鮮々生々」。そのおかげで産み落とされてから2週間たっても、卵のお山はこんもりをキープします。卵かけ御飯にすると、その新鮮さは目に見えてわかります！

昭和38年に養鶏業をスタートした香川ランチは、雛の育成、こだわりの飼料をあたえた安心安全な鶏卵と鶏肉の生産を行っている鶏と卵のスペシャリスト。その販路は日本だけでなく、海外にも及びます。さあ、ぷりぷりでコシのある新鮮な卵を、ほかほかご飯とともにお召し上がりください！



農事組合法人
香川ランチ 代表理事
香川憲一さん
開拓者が切り拓いた町、川南町で新たな開拓をすすめようと様々な手法で地域に貢献中。

☎ 0983-27-2005
 ☎ 0983-27-4630

〒766-0387 宮城県児湯郡川南町平田3087-1

購入方法

- 直売所
- 道の駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電話注文
- ファックス注文

販売店

善太郎屋物産館（川南町）、宮城県内スーパー各店

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍