

「HE-BARA NO MEGUMI」で有名な養鶏場

「新鮮な産みたて卵」を 皆さんの食卓へ

大木養鶏場

大木養鶏場（川崎市宮前区菅生ケ丘、大木孝一社長、044・977・1010）は、昭和33年の創業以来、卵の質にとことんこだわり「新鮮な産みたて卵」をお客様に食べていただくことをモットーとしている養鶏場である。創業当時は、周辺にたくさん養鶏場があったものの、現在では、同社のみとなり、地域に新鮮な卵を提供することは同社の使命と考え経営している。

自宅の近くから湧き出る井戸水に、ビタミンを配合した独自のエサを使用し、三重県から仕入れた約2500羽のニワトリを2グループに分け飼育し、それぞれのグループを1年で新しいニワトリに入れ替えるサイクルで、安心して食べていただける卵を継続して生産している。

近年では、卵のブランド化を進めており、その第1弾が「HE-BARA NO MEGUMI（へーばらの恵）」上質なエサと水で大切に育てた鶏の卵を、特製の化粧箱に入れて販売している。特にお中元やお歳暮の贈答用として、すぐに



卵専用の自動販売機

売してしまっただけの卵がある。

「HE-BARA NO MEGUMI」という名前の由来は、昔この地は稗原（ひえばら）という地名だったが、昔から住んでいる人は「へーばら」と呼ぶため、このネーミングにしたとのこと。

また、作業所での直売と共に人気が、作業所の向かい側にある「大木さんちの産みたて玉子」と書かれた卵専用の自動販売機での販売だ。川崎市内だけでなく、東京からも卵を買いに来るお客様が多く、夜購入するお客様向けに夕方新鮮な卵を補充していることから大木社長のこだわりがよくわかる。

「今後も新鮮で安心して食べていただける卵をつくり続けていきたい」と語る大木社長は、これからも「おいしい」と会話が弾む食卓をイメージしながら、自慢の卵を提供していくことだろう。

大木養鶏場の卵は全国配送も受け付けているため、興味のある方はお電話にて。



「HE-BARA NO MEGUMI」