

すまいるーぷ参加団体の紹介

三喜鶏園（卵太郎）

取材の風景

2016年12月14日

・取材の主な項目は、以下の4点

- ①三喜鶏園（卵太郎）の概要
- ②取扱商品の魅力
- ③すまいる一歩の取り組み内容
- ④今後の展望



三喜鶏園の概要

会社名：有限会社 三喜鶏園

代表取締役：富澤 太郎

設立：昭和44年2月24日

資本金：750万円

従業員：40名

飼養羽数約37万羽（平成27年）

直売所たまご市場卵太郎オープン（平成15年）



取扱商品の魅力 自慢の卵

こだわり雅味（イチオシ）

濃厚で甘みのある、黄身がオレンジの卵太郎イチオシの卵で、通常卵に比べ、ビタミンEが約30倍、ビタミンDが約4.5倍と栄養豊富です。

シュークリームやプリンなど人気商品の原材料として使われています。



ちゃめっけ卵

健康な紅鶏が良質なエサと水を摂取して産んだ、黄身の色が濃いちょっと贅沢な紅卵です。

すまいる一ぷからのエサと通常鶏用エサを混ぜて、与えて育った健康な紅鶏が産んだ卵です。



取扱商品の魅力 人気のお菓子

たまごたっぷりシュークリーム

卵太郎で一番の人気商品です。黄身の色がオレンジ色で栄養豊富なこだわり雅味で作っているので、皮はサクサク、クリームはとろ〜り濃厚カスタードが自慢のたまご屋さんならではの手作りシュークリームです。南蛮窯で一時間近くかけて焼き上げます。



シューラスク

最初は、もったいない精神で売れ残ったシュークリームの皮を焼いて作った商品で、焼くには、すごく手間がかかるため、数量が限られています。しかし、予想以上の売れ行きで、現在はシュー皮をシューラスクのためにわざわざ焼くこともあります。



すまいる一ぷの取り組み内容

- ・ すまいる一ぷ設立から、関わっている
- ・ 「もったいない精神」から、参加している
- ・ ちゃめっけ卵のニワトリのえさの約10%がすまいる一ぷから買っているもの
- ・ 食品残渣は野菜の量が異なったりと、栄養が偏ってしまい、なかなか全部はすまいる一ぷのえさに出来ない。（すまいる一ぷ10%＋通常のえさ90%）

→ニワトリはとてもデリケートであり、違うえさが入ってしまうと食べなくなる。そのため、すまいる一ぷのえさを入れられる限度が10%くらいである。

今後の展望

- ・全部のえさにすまいる一ぷのえさを使うこと→栄養化のことを考えたら今は厳しい

→その卵を使った商品をつくりたい

- ・リサイクル品は安いと思われがちだが、リサイクルをすることはとても大変である。

- ・リサイクル品を食べて育ったニワトリが産んだ卵やその卵を使った商品などに、面白さや驚き、感動などの付加価値を感じてほしい。そして、いいものであるということを広められたらいい

◎富澤太郎さんの思い⇒**卵の価値を上げたい**

取材協力者一覧

富澤 太郎 様

直売所たまご市場卵太郎の皆様



取材・編集者一覧

高崎経済大学 地域政策学部
地域づくり学科 大宮研究室

宋 宜芬
甲田 ゆかり
仲西 自生