

(株)たまごの里農園

No.
6

我が社の特徴

常滑は古くから焼き物と漁業で栄えた町ですが、近年では養鶏が盛んになり、あまり知られていませんが名古屋コーチン卵の生産は、なんと日本一です。小さい養鶏場ながらも、北は北海道から南は鹿児島まで、尾張純系名古屋コーチン卵を発送しています。

知多の空から羽ばたけ名古屋コーチン！



あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

常滑市矢田清水廻間175-1

尾張純系名古屋コーチン卵

TEL

0569-42-4113

たまごの特色としまして、卵殻は淡い桜色に白い斑点があります。

白身は琥珀色し黄身は赤みを帯びて盛り上がりがあります。

味は臭みがなく旨味、甘みがあり濃厚な味わいです。

旧尾張藩士が作った侍鶏！

QRコード

Twitter

Instagram

HP



名古屋コーチン白湯鍋スープ

URL

<http://tamago-no-sato.com/>

名古屋コーチン鶏からとったまるどりスープを贅沢に使用しました。

素材の味を生かし、味にこだわった白湯鍋スープです。

名古屋コーチン極旨カレー

名古屋コーチンの親鳥を、一袋にたっぷり90g(生肉時)使用しました。

肉の旨さが決め手です。

名古屋コーチンキーマカレーもご用意できます。

