

# よ うけい 【養鶏】



## 一度食べたらくせになるジューシーチキン 富士宮市


富士山の懐に抱かれた、標高550mから600mの高原地帯。広大な森林を切り開いて造られた鶏舎で育つ「青木養鶏場」の鶏たちは、ほど良く脂がのって甘みがあり、ヘルシーな富士の鶏として、全国の飲食店や販売店などからの引き合いが後を絶たない。



その美味しさの陰には徹底した衛生管理と、鮮度にこだわった加工・販売までの一貫した自社体制、飼料の選定など様々なアイデアと努力がある。だが一番の強みは…と社長の青木善明さんは続ける。「スタッフの熱意です。年間120万羽も送り出していますが、各鶏舎の担当者は鶏の顔や動きを見れば、わずかな変化でも一羽一羽の健康状態を見抜くことができる。だからこそ鶏たちは、安心してすくすくと育つことができます」。富士山の恵みと、スタッフのたゆまぬ努力や愛情が、あの独特のプリっとした食感とジューシーな肉汁を生み出しているのだ。



**N** 新鮮卵や加工品などを直売  
**青木養鶏場 鶏肉直販店 チキンハウス**  
Note 〒418-0005 静岡県富士宮市宮原541-5 ☎0544-58-1601  
営業時間 / 10:00~18:00  
定休日 / 火曜  
<http://www.aokiyoukei.com>

 新東名 新富士ICより約20分 / 東名高速 富士ICより約25分



富士山の裾野に広がる森林地帯に4つの鶏舎を設置。看板商品「さわやか富士の鶏」の他「駿河若シャモ」、「富士小シャモ」、「富士の卵」などのブランドを展開。約1万羽の中から発育状態の良い鶏だけを選び抜き、自家処理を行うなど質の高い鶏肉を厳選し、鮮度の高い状態で出荷している。新東名のNEOPASA駿河湾沼津(上り)「鶏膳」、NEOPASA静岡(上り)「KushikomA」、NEOPASA静岡(下り)「鶏膳」で青木養鶏場の鶏肉を使った串焼きを販売。

