

安心安全な食のパイオニア 株式会社秋川牧園
**秋川牧園自慢の鶏肉を使った
 オリジナルの“とり”肉まんを新発売！**



秋川牧園（本社：山口県山口市）の鶏肉を使用した「とり肉まん」「とりミニ肉まん」を12月6日より発売いたします。秋川牧園では、エサにこだわり、開放型鶏舎で抗生物質・抗菌剤を投与しない、完全無投薬飼育で若鶏を飼育しています。そんな私たち自慢の鶏肉をしっかりと味わえる肉まんとなっています。

※12/6より、弊社WEBショップにて飲茶セット（肉まん・餃子2種）の販売をスタート致します。
 WEBショップはこちら→ <https://member.akikawabokuen.com/webshop>



肉まんの餡には、化学調味料や酵母エキスを不使用。素材の味を活かしたシンプルな味わいが特徴です。皮は、餡との相性を考慮し、ほんのり甘くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用することでトランス脂肪酸の摂取を気にされる方に対応することはもちろん、ふっくらとした食感に仕上げました。また、ボリューム満点の通常サイズに加え、おやつにちょうどいいミニサイズも展開します。

■商品基本詳細

- ・とり肉まん 4個入（400g）冷凍品 販売価格：オープン価格
- ・とりミニ肉まん 8個入（280g）冷凍品 販売価格：オープン価格

【原材料】

皮（小麦粉（小麦（国産））、砂糖、菜種油、イースト、食塩）、具（野菜（玉ねぎ、生姜）（国産）、鶏肉（国産）、豚脂（国産）、たけのこ水煮、つなぎ（パン粉、ばれいしょでん粉）、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末）
 /ベーキングパウダー、（一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む）





■秋川牧園の鶏肉について

【専用農場生産の安心な若鶏】

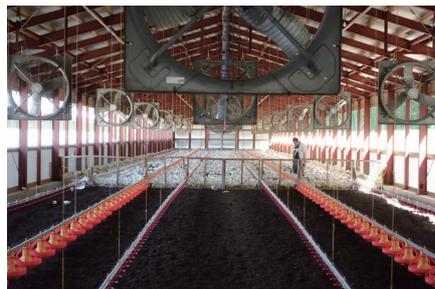
- ・山口県をはじめとした中国・九州地方にある秋川牧園の専用農場が責任をもって生産しています。
- ・抗菌剤・抗生物質を一切使用しない無投薬飼育（ワクチンは除く）

【飼料へのこだわり】

- ・遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため、分別流通管理を行ったとうもろこし・大豆を使用しています
- ・肉骨粉などの動物性原料を含まない植物性飼料を使用

【自然に近い環境で飼育】

- ・自然光や風が入る開放型鶏舎で、飼育の密度を落とし、鶏たちがのびのび動き回れる環境で健康的に飼育しています。



■会社概要



秋川牧園

そだてる、つくる、たべる

会社名：株式会社秋川牧園

(大阪証券取引所 J A S D A Q 上場：証券コード 1380)

代表取締役：秋川 正

本社所在地：山口県山口市仁保下郷 10317

URL：www.akikawabokuen.co.jp

創立：1979年（昭和54年）5月25日

主な事業：健康安全な鶏肉、卵、牛乳などの生産、加工、卸販売、個別宅配事業

【生産に関する特徴】

「口に入るものは間違っていない」という理念のもと、畜産や野菜の生産、加工品の製造においてさまざまな取り組みを行っております。

- 畜産…抗生物質、抗菌剤の使用をしない無投薬飼育。飼料に関して、飼料米の活用やとうもろこしについてはポストハーベストフリーを使用。
- 有機農業…自社養鶏で発生した鶏糞の活用による化学合成農薬の不使用。
- 加工品…自社で生産した安全な鶏肉の使用 添加物不使用。

「口に入るものは間違っていない」1927年、中国の地で理想的な農園をついた初代秋川房太郎の言葉です。その言葉を今も胸に、秋川牧園は健康・安全な食づくりを追求し続けます。

元気な農業で
“そだてる”

- 安心な飼料
- 循環型農業

お母さんのように
“つくる”

- 安全の追求
- 無添加

※化学調味料・着色料
不使用



まちがいないものを
“たべる”

- 家族の健康
- 食べて応援

■この件に関するお問い合わせ

株式会社秋川牧園 マーケティング室 永井

TEL 083-929-0244 / Mobile 080-2920-7047 nagai@akikawabokuen.co.jp