

<2/2 節分ご予約限定>

健やかに育った地鶏で無病息災を願う、特別な恵方巻を販売

株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久）が運営する塚田農場等の全37店舗にて、2月2日節分の日の特典企画として、1本1本心を込めて巻く「地鶏で作った恵方巻」を予約販売いたします。

旨味の強い地鶏の唐揚げをメイン具材に、濃厚なオリジナル卵「塚だま」のタルタルソースが決め手の、チキン南蛮風の恵方巻に仕上げました。

今年は124年ぶりに立春が前倒しに変動することから、その前日となる節分は2月2日です。特別な暦の稀有な日に、希少な地鶏（※）の恵方巻を南南東に向いて食せば、このコロナ禍において、無病息災・疫病退散の願いも一層届きそうな気がします。

（※日本の鶏肉の流通量のうち、地鶏の占める割合は1%ほどといわれています）



【「地鶏で作った恵方巻」概要】

販売日程：2021年2月2日（火）

販売価格：1,500円（税込）

内容量：約450グラム／1本

受取時間：12時以降（15時～の地域もございます。以下フォームにてご確認ください。）

★地鶏は「みやざき地頭鶏」、「黒さつま鶏」を使用

■予約について

ご予約は、以下の3通りにて承ります。ご都合の良い方法をご選択ください。

1) 店舗での当日会計での購入をご希望の場合

<https://bit.ly/2MkrT7C>

受付期間：本日～2月1日（月）24時まで

2) <塚田農場のみ>WEB上で事前決済をご希望の場合

<https://www.tsukadanojo.jp/information/setsibun-ehomaki/>

受付期間：本日～2月1日（月）24時まで

3) 店舗にお越しの際にスタッフへ直接ご予約

■販売店舗

「地鶏を使った恵方巻」は以下店舗のみでの販売となります。

<http://www.apcompany.jp/shop/>

塚田農場 帯広店
 塚田農場 札幌駅北口店
 塚田農場 郡山駅前店
 塚田農場 池袋サンシャイン通り店
 塚田農場 南浦和店
 塚田農場 船橋店
 塚田農場 新浦安店
 塚田農場 西新宿小滝橋店
 塚田農場 渋谷宮益坂店
 塚田農場 大井町店
 塚田農場 川崎たちばな通り店
 塚田農場 横浜西口店
 塚田農場 京王永山店
 塚田農場 橋本店
 塚田農場 多摩センター店
 塚田農場 梅田阪急東通り店
 塚田農場 阪急塚口駅前店
 塚田農場 京橋店
 塚田農場 京阪守口店
 塚田農場 三宮本店
 塚田農場 阪急茨木駅前店
 塚田農場 四日市店
 塚田農場 名駅西口店
 塚田農場 金山南口店
 塚田農場 金沢駅西口店
 塚田農場 富山駅前店
 つかだ食堂 武蔵小杉店
 じとこ組合 南越谷店
 じとこ組合 五井駅前店
 じとこ組合 木更津店
 じとこ組合 三島駅前店
 じとこ組合 御殿場駅前店
 じとこ組合 浜松モール街店
 じとこ組合 掛川駅前店
 じとこ組合 春日部店
 やきとりスタンド 京急川崎店
 やきとりスタンダード 稲田堤店

< 緊急事態宣言に伴う変則営業に関するお詫びとお願い >

上記の一部には、2/2 以外は休業しておりお電話がつかない店舗がございます。予約方法 1) のフォームには通信欄を設けておりますので、店舗へのご連絡事項はそちらへお知らせください。ご不便をおかけしまして、申し訳ございません。

■具材について

「地鶏を使った恵方巻」は、こだわりの食材をぎゅっと巻いた、プレミアムな恵方巻です。旨味の詰まった弾力のある地鶏の唐揚げと酢飯とを、コク深いタルタルソースがバランスよくまとめています。たっぷり使用した海苔の豊かな香りも楽しい巻き寿司です。

地鶏の唐揚げ

とびっこ入り「塚だま®」のタルタルソース



「塚だま®」の玉子焼き

宮崎市 道本食品の「日向漬け」（天日干したくあん）

紅芯大根

レタス

★おすすめ★柚子胡椒がよく合います。“味変”の際にはぜひお試しください。

<地鶏について>

鶏には、ブロイラー・銘柄鶏（こだわり育成のブロイラー）・地鶏の区分があり、地鶏は日本農林規格により生産方法に基準が設けられています。当社の地鶏は、その基準をさらに上回る条件で育成していることに加え、各々の農家がおいしさを追求し研究、研鑽。プライドとこだわりを持って育成しています。

	飼育条件	出荷までの飼育日数
一般的ブロイラー	—	51日以上
地鶏の規格	10羽／㎡	75日以上
当社の「みやざき地頭鶏」	2羽／㎡	雄 120日／雌 150日
当社の「黒さつま鶏」	5羽／㎡	雄 120日／雌 150日

※本表は生産に係る基準を一部抜粋

農家が日々繊細な心配りを施し、自然の恵みたっぷりの広々とした飼育環境でたくさん運動して育った地鶏たちを、加工センター（地頭鶏ランド、カゴシマバンズ）のスタッフが熟練の技術で素早く、手さばき加工します。

▶高級な食材“地鶏”が塚田農場でおいしく手ごろに食べられる理由

「塚田農場」の地鶏は、自社で地鶏のヒナをかえし、現地契約農家が育成。それを当社が買い取り、自社センターで加工してお店に届きます（「生販直結モデル」）。通常ならこの過程で何社も介すところを、当社は2006年から一貫で対応する仕組みを構築しているため、おいしく価値ある地鶏を安価に提供することができています。

注）「塚だま®」は地鶏の卵ではなく、当社オリジナルのこだわり卵です

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピー・ホールディングス 広報 上原

TEL：070-3199-7973 メール：pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。