



澄み切った清らかな空気と水、恵まれた環境の中で  
新しい地域の特産品が開発されました。

大鰐振興は、平成18年より特産地鶏「青森シャモロックブランド化推進協議会」の指定農場となり、広大な大自然の中、安心で安全な青森シャモロックの飼育と販売に取り組んでいます。

直営農場

## おおわに シャモロック ファーム

世界自然遺産「白神山地」。大鰐町の温泉街から、南に車で約15分、その白神山地のほぼ東側に位置する場所に「おおわにシャモロックファーム」は誕生しました。緑豊かで澄み切った空気と水、恵まれた大自然の環境の中で、県特産地鶏「青森シャモロック」は元気に成長しています。

# 特産品を開発する

### 「青森シャモロック 徹底したこだわりの飼育環境」

**飼育** より自然に近い環境で飼育するため、粉穀や陽光、風通し等に十分配慮し、飼育スペースは、特定JAS規格の基準（1㎡当たり10羽）の倍の1㎡当たり5羽と、伸び伸びとした環境の中で平飼いし、運動させることにより引き締まった肉質が生まれます。飼育期間は雄約100日、雌約120日と長く、一羽一羽手塩にかけてじっくりと育てあげています。

**餌** 抗菌性飼料添加物を一切使用していない青森シャモロック専用飼料を与えることにより、安全で品質の良い鶏肉を確保しています。

### 「認定小規模食鳥処理場」

年間の処理羽数が30万羽を超えるものを「大規模食鳥処理場」、30万羽以下のものを「認定小規模食鳥処理場」とされており、おおわにシャモロックファームは後者の「認定小規模食鳥処理場」です。

食鳥処理場では、食鳥処理衛生管理者が常駐し、食鳥の疾病の有無と異常を確認するための、「生体検査」「脱羽後検査」「内蔵摘出後検査」の業務を行っています。

衛生管理の行き届いた農場直営の食鳥処理場から、安心・安全で新鮮な鶏肉をお届けいたします。

飼育 → 食鳥処理 → 出荷 の一貫体制

### 「青森シャモロックブランド化推進協議会」指定農場 おおわにシャモロックファーム

青森県南津軽郡大鰐町大字早瀬野字小金沢204-1

お問い合わせ TEL 0172-47-9040



㊤素びな ㊦65日齢 ㊧100日齢



① 食鳥処理場

# Owani Shamorock Farm