



すべての人の笑顔のために
地鶏肉と卵





- 1 看板商品「ハッケ鳥卵」を産む岡崎おうはんの雌鳥。
- 2 中村農場では10品種以上、35,000羽を育てている（2020年1月現在）。
- 3 一番人気、食鳥の女王「ほろほろ鳥」のヒナ。
- 4 卵どれ卵。季節によって味が変わるので味見は毎日欠かさない。
- 5 直営食堂で看板メニューの特製親子丼。
- 6 30種類以上のハーブをブレンドした餌。



鶏肉と卵の 美味しさのこだわり



Commitment to food

多彩な品種を
農園オリジナルで
育てています。

四季や品種に合わせた餌を
独自にブレンドしています。

農場から食卓にとどくまでを
自社で管理しています。

戦前から日本にいる鶏の原種を多品種飼育したうえで、現代にあった美味しさをもつ品種をオリジナルで開発し育てています。古いものを守りながらも変化も大事にします。

鶏たちは気候によって産卵時期や肉のつき方が大きく変化します。人も四季によって食べ物を変えるように、鶏も季節に応じて餌の配合を変えています。

食材となる生産物にはすべて、最も美味しくなるタイミングがあります。生産から販売までを自社で管理することで、食品の最も美味しい時期に届けられることができます。

INTERVIEW

「美味しい」と言われる食づくり 中村農場 社長 中村努



鶏をベットとして
覗き込んできた幼少期

— 鶏を始めたきっかけは？
「ハケ岳で生まれた時から、家では牛や豚などの家畜を飼っていました。子供の頃から畜産動物とベットの動物を区別して世話をしていましたね。家畜を飼いだ当初は、自社生産の野菜の直売をしていました。鶏も飼っていました。ベットとして飼育していたので、販売はしていませんでした。あるときもともと羽だった鶏を70羽飼うことになり、そうすると卵が毎日60個くらい採れるように、家族で食べたり、人にあげても限界がある。消費しきれなくなってきたので、しかたなく店頭に並べてみたのが卵の販売の始まりです。」

苦痛だった
鶏肉処理の時間

— 鶏肉の処理もしているのですか？

「鶏肉は自社で週3回300羽くらいはばいれています。6人で行いますが、血抜き作業は自分がすべて担当しています。2002年に処理場を建て、始めたころは、鶏肉の処理の仕方と機械の使い方もわからなかった。独学で身につけました。当初は毎日苦痛でした。自分の中には「鶏はベット」という意識が残っていて、殺生に対して葛藤があったんだと思います。挙句の果てにその翌年ぎっくり腰を発症してしまいました。ただ、そのおかげで取っ切れたのが、鶏を完全に家畜として見られるようになった。それからなんです。自分の育てた鶏肉を食べられるようになったのはそれまでは一切食べられなかった。考えてみたら、味見もせずに育ててきたわけですから美味いわけがない」

です。よね。美。このままではダメだと、本腰を入れて品質の研究を始めた。

— 食に対してのこだわりはいつから？
「子供のころの食事は生きるための食事でした。家族で食卓を囲んでも会話はなく、「団らん」という空気ではなかった。なので、食の楽しさに気づいたのは中学生になってからです。当時はス

キー、陸上を熱を入れていて遠征にもよくかけていました。そこで友達と一緒に食事をする楽しさを知りました。また、地方の郷土料理とも出会い、地域ごとの食の違いに感動したのを覚えています。その次に出会ったのがファーストフード。上京した専門学生時代、ハンバーガー、牛丼、ピザ、ファミレスなど毎日食べ歩き、あらゆる店に行きました。どの店のどのメニューが一番美味しいか？と比較して、勝手に批評していましたね。笑。そして、極めつけは高級料理にハマりました。会社員時代、渋谷、六本木や赤坂

— 飲食店も経営されていますね？
「いま日本で生産・処理・卸・販売小売、飲食まで自社で経営する養鶏場はうちだけです。なぜそこまでやるのかと言うと、命をいただいているから。家畜というのは自分の命を捧げるために生まれてくる。であれば、自分たちが本当に美味しいと思える鶏を育てて、それをお客さんに食べもらい「美味しい」と言われるまでの責任を持つことが、鶏に対しての供養だと思えます。食材にして、使い切ることを徹底していて、一片たりとも無駄にしくくないです。」

— 食に対するのこだわりはいつから？
「子供のころの食事は生きるための食事でした。家族で食卓を囲んでも会話はなく、「団らん」という空気ではなかった。なので、食の楽しさに気づいたのは中学生になってからです。当時はス

キー、陸上を熱を入れていて遠征にもよくかけていました。そこで友達と一緒に食事をする楽しさを知りました。また、地方の郷土料理とも出会い、地域ごとの食の違いに感動したのを覚えています。その次に出会ったのがファーストフード。上京した専門学生時代、ハンバーガー、牛丼、ピザ、ファミレスなど毎日食べ歩き、あらゆる店に行きました。どの店のどのメニューが一番美味しいか？と比較して、勝手に批評していましたね。笑。そして、極めつけは高級料理にハマりました。会社員時代、渋谷、六本木や赤坂

— 飲食店も経営されていますね？
「いま日本で生産・処理・卸・販売小売、飲食まで自社で経営する養鶏場はうちだけです。なぜそこまでやるのかと言うと、命をいただいているから。家畜というのは自分の命を捧げるために生まれてくる。であれば、自分たちが本当に美味しいと思える鶏を育てて、それをお客さんに食べもらい「美味しい」と言われるまでの責任を持つことが、鶏に対しての供養だと思えます。食材にして、使い切ることを徹底していて、一片たりとも無駄にしくくないです。」



中村農場の沿革

- 1948年12月 開拓者として入植し、父、中村小太郎が「中村農場」創業。高尾野原、鹿嶋、養鶏を開始
- 1998年8月 中村努が有限会社勝栄として法人化。中村農場生産の野菜販売の直売所としてスタート
- 1999年3月 「甲州地産」をはじめとした養鶏を開始

- 1999年6月 地鶏肉の販売、地鶏卵の生産販売を開始。地産料理の店「中村農場」屋の営業（鶏子丼、やきとりなど）開始
- 2002年12月 自社で食鳥処理場を設立。処理・加工を開始
- 2013年 甲州地産鶏、甲斐鶏産卵の生産開始
- 2014年 はるぼろ鳥生産 販売開始
- 2016年 地元食材を使用したフレンチレストラン「ルビオニエ、クワカフエ」オープン
- 2017年 ハケ岳名水赤鶏、名水地鶏 生産販売開始



卵

美味しさにこだわって6品種の鶏の卵を生産しています。品種による味の違いが大きいので、個々の性質を最大限に引き出す飼料を与え、臭みがなく旨味と甘味のある味を目指しています。

<p>ハケ岳卵</p>	<p>烏骨鶏卵</p>	<p>コーチン卵</p>
<p>日本在来の地鶏「権匠プリマシロツク」を種に持つ「両輪おうろん」の卵です。大きい黄身が特徴です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★★★</p> <p>コク ★★★★★</p> <p>濃度 ★★★★★</p>	<p>鶉のような羽と全身の肉が黒い鶏の卵です。産卵数が非常に少なく小粒なのが特徴です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★★★</p> <p>コク ★★★★★</p> <p>濃度 ★★★★★</p>	<p>日本在来の地鶏「コーチン」の卵です。殻の色は桜色で甘みが強く華やかなコクが特徴です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★★★</p> <p>コク ★★★</p> <p>濃度 ★★★</p>
<p>アローカナ卵</p>	<p>ハーブ卵</p>	<p>赤玉たまご</p>
<p>南米原産の地鶏の卵です。スカイブルーの殻が特徴で卵の香りと風味がよいバランスです。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★</p> <p>コク ★★★</p> <p>濃度 ★★★</p>	<p>33種類の薬草のハーブを食べて育った鶏の卵です。加工すると鮮やかな黄色の黄身になるのが特徴です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★</p> <p>コク ★★</p> <p>濃度 ★★</p>	<p>茶色い羽のボリスプラウの卵です。料理の味をワンランク上げるオールマイティな卵です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>甘味 ★★★</p> <p>コク ★</p> <p>濃度 ★★</p>



鶏肉

<p>ハケ岳名水・赤鶏 <small>（あけがけのみづ・あかどり）</small></p> <p>日本名水百選を有するハケ岳の水と国産米などで飼育した鶏です。冷めても柔らかいのでお弁当や惣菜にもおすすめです。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>旨味 ★★★</p> <p>歯ごたえ ★★</p> <p>調理しやすさ ★★★★★</p>	<p>甲斐路・軍鶏 <small>（かいじろ・ぐんけい）</small></p> <p>中村農場オリジナルブランドで、軍鶏の血を半分引く地鶏です。軍鶏の歯ごたえと奥深い旨味が特徴です。煮る、焼く他どんな料理にも合う鶏肉です。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>旨味 ★★★★★</p> <p>歯ごたえ ★★★★★</p> <p>調理しやすさ ★★★★★</p>	<p>ほろほろ鳥 <small>（ほろほろとり）</small></p> <p>豚のロースのように脂が層になつており、脂の甘味と、肉の旨味が深いのが特徴です。中村農場では飼育日数を長くすることでさらに旨味を引き出し、柔らかくジュシーに仕上げられています。</p> <p>— Taste Chart —</p> <p>旨味 ★★★★★</p> <p>歯ごたえ ★★★★★</p> <p>調理しやすさ ★★</p>
---	--	--

中村農場でお肉にしているので、鶏が最も美味しい時期に加工でき、普段食べられない珍しい部位も販売しています。朝びきのお肉を最も美味しい状態でお客様にお届けいたします。



購入方法



中村農場公式オンラインショップ

 nakamuranojo
  nakamuranojo/
<https://www.nakamuranojo.com>



中村農場の地鶏肉と卵は公式オンラインショップと農場直営店で購入できます。直営店ではオリジナルの惣菜、スイーツも販売しています。併設の食事処では特製親子丼など自慢の鳥料理を提供しています。





ル・ピオニエ
LE PIONNIER



クカーカフェ

中村農場直営の地元食材と中村農場の鶏肉・卵を使用した開放的な空間のフレンチレストランとモーニングも食べられるカフェ。

 lepionnier2016
 restaurant.lepionnier/
<https://www.lepionnier.jp>



〒408-0003 山梨県北杜市高根町東井出4986-524

【売店】

平日 10:00 ~ 17:00 土日祝 10:00 ~ 20:00

【地鶏料理の店】

平日 昼 11:00 ~ 15:00 (Lo. 14:00)

土日祝 昼 11:00 ~ 15:30 (Lo. 14:30)

夜 17:00 ~ 20:00 (Lo. 19:00)

定休日 / 火曜・水曜 (季節により変動あり)

