

熊本のたまご農家・那須ファームの安心マヨネーズ

◇九州の厳選素材でつくりました◇

# ぴよマヨ<sup>®</sup>

〈ぴよマヨ〉はどんなマヨネーズ？

たまご農家が厳選素材のみで作った、安心マヨネーズです

熊本県宇城市にある那須ファームは、阿蘇山系の伏流水に恵まれた自然豊かな土地にあります。1968年の創業以来、「にわとりと卵を通してひとのお役にたちたい」を理念に、子どもたちが安心して食べることができる安全なたまごを生産してきました。貴重な純国産鶏種「さくら」「もみじ」をはじめとする厳選した鶏種を、ヒナから一貫した健康管理で育て、母鶏の飼料は、PHF トウモロコシのほか、全てが Non-GMO（遺伝子組み換えでない）のもの。「ぴよマヨ」は、そんな安心でおいしい那須ファームのたまごと、九州の有機純米酢と塩、そして西オーストラリア州産の Non-GMO 菜種油など、厳選した素材だけを使用して生まれた、安心・安全なおいしいマヨネーズです。



〈ぴよマヨ〉の安心ポイント

熊本のたまご農家が、遺伝子組み換えでなし (Non-GMO) にこだわりつくりました

たまご、有機純米酢（原料、有機栽培米 100%）、塩は、九州のこだわりの生産者から

菜種油は、Non-GMO、压榨一番搾りの西オーストラリア州産

アミノ酸調味料（化学調味料）や食品添加物は一切使用していません



2016年10月より、より安心してお召し上がりいただけるマヨネーズとなるよう、それまで使用してきた「たんぱく加水分解物（アミノ酸調味料）」の使用をやめました。

[名称] ぴよマヨ [容量] 300g

[参考小売価格] 本懐価格 474 円（税込 512 円）

[原材料] 菜種油、卵、有機純米酢、塩、砂糖（さとうきび・甜菜）、香辛料（からし粉）

JAN コード : 4562388088712

〈ぴよマヨ〉の目指すもの

〈ぴよマヨ〉のトレードマーク、3羽のひよこは「安全」「安心」「美味しい」を表しています。創業以来、那須ファームの企業理念は「にわとりと卵を通して人のお役に立ちたい」ということ。農場が48年目を迎える今、主原料が卵であり、多くの家庭に常備されているマヨネーズを通して、新しい食の提案をしたいと考えました。身近で日常的な調味料だからこそ、明確な安全性やトレーサビリティ、そして美味しさを大事にしたい。たまご農家だからこそ実現できる魅力ある商品の提供をめざしていきます。



熊本

那須ファーム

## 〈ぴよまよ〉の原材料

### 卵 熊本県宇城市松橋町 那須ファームの Non-GMO 飼料で育てた鶏のたまご



貴重な純国産種をはじめ厳選した鶏種にこだわり、ヒナから一貫した健康管理で、PHF トウモロコシをはじめとする遺伝子組み換えなし (Non-GMO) の飼料と、阿蘇山系の清らかな伏流水で育てた、熊本・那須ファームの健やかな若鶏が産んだ、元気なたまごです。HACCP システムに則った厳格な防疫衛生管理のもと (\*)、太陽光をたっぷりとりこみ、しっかりと自然換気できる開放型鶏舎で暮らす鶏の健康な卵です。 (\*2016年「HACCP 推進農場」指定)

### 塩 長崎県五島灘・崎戸島の海水 100% の塩



息をのむほど美しい五島灘の海



海と緑と光にあふれた長崎県五島灘・崎戸島周辺の海水を 100% 使用。入念な砂ろ過と膜ろ過 (\*) を行い、特製の平釜で結晶の一粒一粒がフレーク状になるまで、じっくりと炊き上げています。海水中のにがり分を含んでいるので、かどのないまろやかな味わいで、ふわっと溶けやすい塩です。

(\*砂ろ過だけでは除去できない不純物を、精密な膜ろ過でさらに精製します)



結晶したての、ふんわりとしたフレーク状の塩

## 酢 福岡県大川市 庄分酢の有機純米酢



300年の歴史を持つ福岡県大川市の老舗、庄分酢の有機純米酢です。

日本の有機栽培において先駆的な取り組みをしてきた、熊本県山都地区の村山信一さんを中心に生産される有機米を100%使用。まずは時間をかけて酒を作り、そのあと、昔ながらの静置発酵で、酵母の声を聞きながら、じっくり仕上げた、美味しくて贅沢なお酢です。



お酢を造り続けて40余年、庄分酢の山田さん

## 米 熊本県山都町の有機栽培米



水と緑の豊かな山都地区



有機純米酢の原料となる有機米の生産者、村山さん

## 油 西オーストラリア州産 Non-GMO 菜種油

西オーストラリア州で作られた、遺伝子組み換えなし（Non-GMO）の菜種を压榨一番絞りのみを使用しています。化学薬品を使って無理に絞ることはしないので、菜種本来の香りと旨味が生きた、安心な油です。

## 那須ファームについて

熊本県宇城市にある那須ファームは、阿蘇山系の伏流に恵まれた、自然豊かな土地にあります。

育てているのは、唯一の純国産鶏「もみじ」「さくら」をはじめとする、農場での飼育試験を踏まえて、抗病勢・卵質に優れた鶏種です。

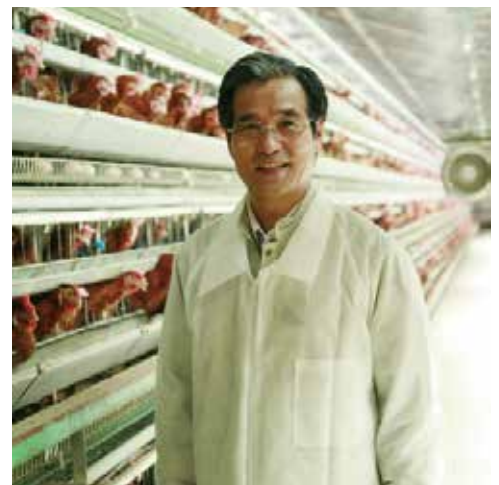
鶏の一生を通じて一貫した健康管理を徹底するために、ヒナから自家育成しています。

◇ 母鶏の飼料は、PHF トウモロコシをはじめ、すべてが遺伝子組み換えなし（Non-GMO）のものです。黄身の色を濃くするための着色剤は与えません。

◇ 地下 80m に流れる阿蘇山系の清らかな水を、微生物活性化システム BMW 技術でさらに精製し、鶏たちが飲みたい時に好きなだけ飲めるようにしています。

◇ たまごの安全管理のため、NASA の衛生管理システム HACCP を国内でいち早く導入。鶏の飼育（生産）、卵の出荷（流通）の両方において、防疫・衛生管理を徹底しています。（\*2016 年「HACCP 推進農場」指定）

◇ 那須ファームのたまごの大きな特徴は、産卵開始後 365 日以内の若くて元気な親鳥が産んでいるということです。



那須ファーム代表 那須柗一

### 放射能検査について

那須ファームでは、東北地方太平洋沖地震のはるか以前、1986 年のチェルノブイリの原子力発電所事故以来、たまごの放射能検査を実施しています。

〈びよマヨ〉につきましても、製造ロットごとに「財団法人食品環境検査協会」に依頼して検査を行っており、その結果は、「試験成績証明書」とともに、自社ホームページ内で報告させていただいております。

本件に関するお問い合わせ

有限会社那須ファーム 東京営業所

担当：那須啓志 電話：03-6427-9543 / 090-8766-7444

mail：k.nasu@nasufarm.com



熊本

那須ファーム