

今回は、鞍手町で鶏卵を生産・直売されています。有限会社 貴黄卵生産直売農場の代表取締役 織田和明氏にお話を伺いました。

質問 「貴黄卵(きおうらん)」というお名前由来は何ですか？

答え 「貴黄卵」が完成した時に、ちょうど、相撲界に、貴乃花、若乃花が入り、将来かなり有望である貴乃花の「貴」を頂きました。

「黄」は、卵の黄身を表し、

「この卵の味は、黄身に在り！」という思いから、

「貴黄卵」と名付けました。



# 貴黄卵

## あのひと、このおみせ

質問 卵の上手な保存方法や、おいしくいただく方法を教えて下さい。

答え 保存は、出来るだけ冷蔵庫に入れてください。

質問 タッパー(フタ付)に入れると、他のものと交わらないので、長持ちします。

おいしく賞味するには、生でお召し上がりになることをお勧めします。

質問 遠方のお客様もよくご購入にいらっしゃるようですが、

答え 当店は、鞍手の片田舎の田んぼの中にあるにもかかわらず、

お客様は、遠方からも、いらしてくださいます。そして、宅配にて、全国への発送もしており、

一日平均三〇〜五〇箱程の宅配便を、特に、関東、関西方面に発送しております。

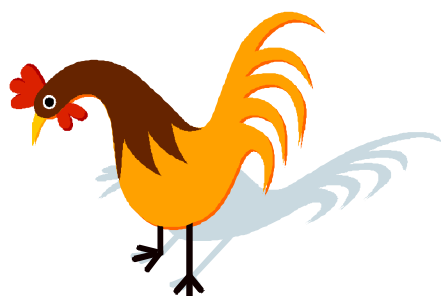
質問 配達等していただけるのでしょうか？

答え 残念ながら、個人配達は行っておりません。

しかしながら、先ほど申しましたように、宅配便での発送(送料はお客様負担)は行っております。

質問 卵のほかに、お店で販売されている品物を教えてください。

答え 地元農家の産物を安く販売いたしております。また、野菜などの少ない時期は、市場から仕入れております。



質問 最後に一言お願いします。

答え 「貴黄卵」を生産販売して、一五年目になり、これまでに、沢山のお客様に接し、

いろいろと勉強させて頂きました。

「貴黄卵」販売における当社の基本は、

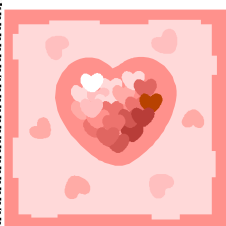
「(手元)あるだけ売る!。数が、足りなくても、他から仕入れて売る」とは、しない!

それを守って、ここまで来ました。

おかげさまで、鞍橋屋(くらじや)「貴黄卵」を使ったお菓子屋さん(が、今月、天神の三越と大阪の阪急デパートにご出店なさいました。

食においての販売は、

「信用と安全と本物」と常に思って、地域に密着した店作り、頑張っております。



有限会社 貴黄卵生産直売農場

営業時間 9:00~19:00

定休日 なし。年中無休。

住所 鞍手郡鞍手町中山1024-1

TEL 0120-02-7165

### 編集後記

掃除やおい消しにはお茶がらを使って。

今日では、じゅうたんの奥に入り込んだほこりまで吸い込む強力な掃除機があるので、ずいぶん掃除も楽になりました。

しかし、昔は、掃除のときは、ほこりが舞い上がることを抑えるために、お茶がらをまいてから、掃き集めていたそうです。

便利になった時代でも、こういう昔の知恵は、場所を変えれば、けっこう役に立ちます。

昔の玄関は、土間やコンクリートで、水をかけて掃除ができましたが、

今日では、マンションやアパート住まいが増え、水を流しての掃除ができません。

ですから、玄関は、お茶がらをまいて掃除をするのが一番です。

湿ったお茶がらにほこりが集まり、きれいになります。

もう一つの利用法は、消臭です。

お茶がらを乾燥させて灰皿の中で燃やすと、部屋にこもる嫌な匂いも消してくれます。特に焼き魚の後は、嘘のように魚臭が消えます。

消臭としてのもう一つの利用法は、化粧品を使った後の手の移り香消しです。

不意のお客様が来訪され、手早く化粧してお茶の支度をするとき、

どうかして、お茶に化粧の香りが移ってしまつと、せっかくのお茶も台無しに。

そこで、きゅうすに今まで入っていたお茶がらを入れて、軽く揉みます。

すると、お茶の中に含まれるフラボノという成分の消臭効果により、化粧の香りが消えてしまします。

捨ててしまう前に、もう一度役に立つお茶がらをぜひ利用してみてください。