



今年で創業50周年
COCCO
コココタイム
TIME

2019 / 6月

●ゆでたまごサンド

●ぼん酢の味付け卵

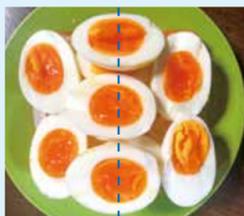
梅雨の日は親子で楽しく
たまご料理を作りませんか？

見た目もばっちり！
ゆでたまごサンド

【材 料】

- ◎カット食パン 2枚 ◎塩少々
- ◎ゆでたまご 6個 ◎コショウ少々
- ◎マヨネーズ大さじ 2

- ①ボウルにゆでたまごを1個入れて潰し、マヨネーズ・塩・コショウを入れて味を調整します。
- ②食パン2枚に①をまんべんなく塗ります。
- ③残りのゆでたまご5個を縦半分にカット。
- ④食パンの上に③のゆでたまごをのせます(写真有)
- ⑤ラップで包み、お皿などのおもしをのせて20分程度置きます。最後に包丁で半分にカットして完成です。



ゆでたまごの配置

左の写真を参考にゆでたまごをパンの上にのせます。(中央は2段になります)

さっぱり簡単味付け！
ぼん酢の味付け卵

【材 料】

- ◎たまご 4個 ◎ぼん酢 100cc
 - ◎砂糖 小さじ 2
- ※保冷袋の大きさによって量を調整ください。

- ①鍋でお湯を沸かし、冷蔵庫から出したてのたまごを沸騰したお湯に入れます。
- ②中火で8～9分(お好みの加減で)茹でます。
- ③茹でたたまごの殻をむきます。
- ④保存袋にぼん酢・砂糖・③のたまごを加え揉みこみ、冷蔵庫で半日～1日程漬けます。漬けこむ時間で味が大きく変わります(お好みで調整)



**おすすめ
薫りゆずぼん酢**

人気のたまごかけ醤油をベースに四国四万十川の水で育った丸搾りゆずを使ったぼん酢がおすすめ。
【定価】…630円(400ml)

たまご庵おすすめ情報



園芸コーナー(千歳農園)では、夏に向けた商品を入荷中です！



物産館正面入り口側にある園芸コーナー千歳農園では、夏に向けたの商品が入荷中です。ハイビスカスやブーゲンビリア、サンパチェンスが美しく咲いています。観葉植物も色んな種類を取り揃えております。ご購入時に栽培方法に疑問があればスタッフにお気軽にお尋ねください。

▼千歳農園公式HPはこちら▼
<http://www.chitosenouen.com/>



お中元ギフトに直営農場のこだわりたまご。



直営農場で育てた純国産鶏もみじのたまごを大切な方へお中元ギフトとしていかがでしょうか。物産館ではご贈答用に40個・80個の箱入りたまごをご用意しております。発送は物産館総合案内までお尋ねください。

**LINEはじめました！
限定イベント等をお知らせ！**



LINEアプリの「その他」→「友だち追加」からQRコードを読み取ります。読み取れない場合は「ID検索」で「@blb7803b」を検索登録ください。

月限定メニューやスイーツなど新商品の情報もお届けします。

中央ホールイベント

※各イベントは時間帯や内容が一部変更になる場合があります。

6.8 令和元年第1回
こころの健康相談 13:30～16:00

13時30分より国立病院機構菊池病院 院長の渡邊氏と主任栄養士である加来氏の講演、15時からは骨密度測定やストレスチェック。さらに医師や看護師、臨床心理士・栄養士・精神保健福祉士等による無料相談会を開催いたします。

6.15 可愛い雑貨が大集合！
6.16 mini ハッピーマルシェ 9:00～16:00



中央ホールにて可愛いハンドメイド雑貨が大集合。花雑貨(ハーバリウムやアートフラワー)やバッグなどの小物も登場。自分用はもちろん、ギフトにも喜ばれる商品を販売いたします。

6.30 VAN ジャケの
SOUND SHOWER TIME 12:00～14:00



粋でお洒落なおやじバンドグループ3組(VAN ジャケット・なおのぶ)が歌う懐かしの名曲とコーラスグループ(四つ葉のクローバー)の昭和歌謡から最近の話題曲まで歌声とともに楽しみください。



最大
9%
還元

ココメンバーズカード入会募集中！
6月～7月はお得なハガキプレゼント！

ココメンバーズカードにご入会いただきますと、毎月会員様限定で商品がお買得になります。ポイントが貯まると人気商品と交換できるなど特典がいっぱい！

- 年会費無料 ●入会金 200円
- ポイントの有効期限は最終ご利用日から2年間
- 540円(税込)につき1ポイント(園芸対象外)



物産館・レストランがクレジットカード対応になりました。よりお買い物がしやすいようにクレジットカード対応になりました。レストランは券売機、物産館はレジにクレジットカード対応の表示があります。(特定のレジのみ対応となります。)

ご利用可能なクレジットカードは下記となります。
Visa・Mastercard・アメックス・JCB・ダイナース・DISCOVER



(オーダーストップ 16:30)
【営業時間】物産館/9:00～18:00・レストラン/9:00～17:00
〒861-1312 熊本県菊池市森北 1077 TEL (0968)24-0007 / FAX(0968)24-5056
※カーナビでお越しの際は、住所での入力をおすすめいたします。
<http://cocco-farm.co.jp/>





**落ち着いた雰囲気。
ソファ席に変わりました。**

直営農場から届くたまごと鶏肉、地元の野菜をふんだんに使ったお料理が味わえるレストランは、4月20日に大幅にリニューアルしました。ソファ席を導入し、席数が108席に増えました。料理を囲みながら、ご家族やお友達との楽しいひとときをお楽しみください。

**くつろぎの空間に生まれ変わった
レストランでの憩いの時間。**

食材の旨味が引き立つ酢鶏とキャラメルパフェが登場！



6月限定 平日ランチ(11時～14時半まで)

旬彩酢鶏ランチ

(ごはん・味噌汁・サラダ・漬物) ……1,080円

コココファームの鶏肉と地元生産者の野菜を黒酢ソースに絡めました。にんにくの香ばしさと黒酢の酸味が食欲をそそります。



6月限定 11時～16時半まで

キャラメルパフェ

…(単品)420円 …(ドリンク付)500円

大人気のとまごアイスにキャラメルソースと菓子工房の手作りラスクをトッピングしました。



ラスクは菓子工房にて販売中です。

生産者ほっぺパンの食パンを使用。バターと生クリームたっぷりにノンフライで焼き上げました。

(カップ100g) ……200円



**塩とごまの相性抜群！
和風シュークリームが菓子工房にて登場！**

黒ごまペーストをカスタードに練りこみ、ミネラル豊富なフランス産のゲランドの塩をアクセントに加えしました。生地の上には黒ごまと白ごまをかけています。

塩ごまシュークリーム

……………185円

**カスタードのような濃厚な
味わい。世界が認める阿部
牧場さんの牛乳とコラボ。**

国際味覚審査機構 最高峰の三ツ星受賞の阿部牧場さんの牛乳ASO MILKとコココファームのたまごを使用。素材の良さを最大限に活かしたソフトクリームは、まるでカスタードのような濃厚な甘みとコクが口いっぱいに広がります。

ソフトクリーム各種

……………309円



味は2種類
・たまご
・ミックス

ANNIVERSARY CAKE

記念日ケーキご予約受付中!!

たのしい時には特別なケーキをご一緒に。コココファームのたまごを使ったパティシエ手作りのオリジナルケーキ。菓子工房の店頭にてご予約を承ります。まずはお気軽にお尋ねください。



**おいしさを追求する
養鶏の夏場対策**

これからの暑い季節、鶏の夏場対策がおいしいたまごをお届けできるかどうか重要なカギとなります。鶏の体温は40℃前後が平熱といわれ、ふわふわの羽毛で覆われていることもあり、とても暑さに弱い生き物です。鶏の産むたまごは気温や日照時間に関わりが深く、いかに鶏が快適に過ごせる環境を整備できるかが、おいしいたまごをお届けするための課題となります。今回はコココファームの夏場対策をご紹介します。



- ① 鶏舎には大型換気扇や風の通りを良くする工夫をしています。
- ② 与える餌は夏専用切り替え。飲み水と混ざらないように工夫。
- ③ 鶏舎の屋根には直射日光を反射する特殊な塗料と石灰を定期的に吹き付けます。

**快適な環境をつくるのがポイント。
鶏の餌や飲み水にも夏場のこだわり。**

鶏の産卵に適した気温は27℃前後。熊本県では5月頃から最高気温が30℃を超える真夏日が続くため、この産卵に適した気温をキープすることが夏場の重要課題となります。

直営農場の鶏舎は一方の窓を大きく開け、その反対側に大きな換気扇を設けています。これは『トンネル換気』と呼ばれ、鶏の体感温度を下げる工夫の一つです。1つの鶏舎には換気扇が6機あり、稼働を自動調整することで内部の温度を一定に保ちます。

その他にも鶏舎の天井に風の通りを遮る仕切りを設置し、涼しい風を送れるようにし、屋根にも温度上昇を抑えるために直射日光を反射させる特殊な塗料と石灰を撒いています。

夏場は人と同じように鶏も暑さで食欲が落ちます。そうなるたまごの大きさが小さくなる傾向にあるため、餌を夏場用に高タンパク質の餌に切り替え、卵殻質の向上を図っています。さらに、飲み水も適温に冷やし、体内からクールダウンできるように細かなところにも気を配ります。

農場スタッフは毎日鶏の健康管理に注意し、夏場の対策に力を注いでいます。毎日お客様に安全なたまごを直営農場からお届けしております。



**7月～9月は安全にお持ち帰りいただく
ために発泡箱に切り替わります。**

定番商品であるコココファームのたまご3kg普通サイズは、7月～9月までの夏季期間は発泡スチロール箱に変わります。遠方からコココファームのたまごをお求めにご来店される方も多く、冷蔵状態で売られているたまごの鮮度を出来るだけ低下させないための取り組みです。お客様に安全なたまごをご提供できるように今後も取り組みを行ってまいります。