



# UKOKKEI HONPO

Cooked elaborately with the choicest materials.  
Please eat to the full as well as to your heart.





株式会社

烏骨鶏本舗

感動が感動を呼ぶお菓子

「感動が感動を呼ぶお菓子」こんな夢のあるお菓子を作り、沢山のお客様にお召し上がり頂きたい。私たちはこんな思いからお菓子作りをスタート致しました。

単に美味しいお菓子から、美味しく安心して頂ける安全なお菓子づくりを心掛け、しかも栄養価値の高い高品質を目指し日夜努力しております。

私たちが主原料とする烏骨鶏は国内最大規模キャナリィ牧場の烏骨鶏（プリンセスシルキー®）を使用しています。プリンセスシルキー®の卵はアンチエイジング食材としても注目されており、一般の鶏卵と比較しますとビタミン・ミネラル等を多く含んでいます。特に最近認知症の増加が大きな社会問題になっていますが、その予防にはコリン（ホスファチジルコリン）が必要とされており、この卵にはこのコリン（ホスファチジルコリン）が非常に多く含まれております。

どうか皆様も一度私たちのお菓子をお召し上がり頂き、美味しさと健康をご自身で実感してください。そして幸せな生活をエンジョイしてください。



## 私、烏骨鶏とは？

烏骨鶏（うこっけい）とは、ニワトリの品種名です。中国が原産地といわれ、漢字で「烏（からす）骨（ほね）」の「鶏」と書き、その名が示す通り、皮膚、内臓、骨に至るまでカラスのように紫がかった黒色で、羽毛は白と黒があります。烏骨鶏本舗で提携しているキャナリィ牧場では、真っ白でふわふわの羽毛が特徴の貴重な天然記念物「純粋種烏骨鶏プリンセスシルキー®」という品種の烏骨鶏を飼育しています。中国では大昔から、**霊鳥、薬鳥**として扱われ、**不老不死の食材と呼ばれた歴史があり、烏骨鶏は全身、すべてが宝とされるほど栄養価が高く、卵も産卵数が一羽から週に1個程度と少ないことから、希少価値のあるニワトリ界の王様です。**



+++++ 『カステラ』豆知識講座+++++

### ■もともとどのお菓子だったの？

カステラのルーツとされるお菓子が、スペインとポルトガルにあるとされています。一つは、スペインのビスコチョ（元は乾パン状の船乗りの保存食で16世紀末頃、修道女たちによってメレンゲを使い柔らかく焼き上げるレシピができた）もう一つは、ポルトガルのお菓子「パン・デ・ロー」こちらが現在のカステラにいちばん近いといわれています。

### ■名前の由来は？

ルーツのお菓子の名前に「カステラ」の文字はどこにもありません。なぜカステラになったのか？諸説ありますが、一般的には、スペインの地方名カステリーヤ（Castilla）のポルトガル発音であるカステーラ（Castela）が有力とされています。その他に大名への献上の際に「どこの菓子か？」と問われ、「カステリーヤという地方のお菓子です」と答えたが「カステーラというお菓子」と通訳され、カステラになったという説もあります。



### ■現在のカステラが誕生するまで

カステラは、室町時代末期にポルトガルの宣教師たちによって平戸や長崎に伝えられたとされています。当初カステラは、現在のふんわり、しっとりとしたものにはほど遠く、乳製品を使わず、鶏卵、小麦粉、砂糖で作った簡素なものでした。当時の日本にはオープンなど無いため、代わりに炭火を使った釜の改良が進められ、江戸時代には菓子製造の盛んな江戸・大坂を中心により、日本人の口に合うカステラに作り変えられていきました。長崎カステラの特徴でもある水飴の使用は、明治以降の西日本が最初とされ、現在のしっとりとした食感になったといわれています。

### ■カステラは縁起がいいお菓子

カステラの原形パンデローは、16世紀のヨーロッパで主に修道院の尼僧によって作られていたお菓子です。当時は砂糖や卵は非常に貴重な品だったため、貴族や宗教関係者などの富裕層が食べる贅沢品でした。ですので、一般の人々は復活祭やクリスマス、結婚式などのお祝い事のある「ハレの日」だけ食べることができたそうです。今でも、幸せなお祝い事にはかかせない縁起菓子です。幸せとともにあるお菓子といってもいいでしょう。



## 【 烏骨鶏とは 】



写真は株式会社キャナリィ21の烏骨鶏(プリンセスシルキィ®)

烏骨鶏の英名は「Silky」です。その昔マルコポーロは、シャム猫のような絹糸状の羽毛に包まれた烏骨鶏の美しさを「東方見聞録」で紹介しました。

全身をシルクのような細かく柔らかい羽毛で包み、耳たぶはコバルトブルー。雄の頭部はクルミ冠を持ち、雌は立派な毛冠。鶏よりもやや小ぶりながら気品が漂う烏骨鶏は、顔をはじめ皮膚や肉、骨、内臓までもが紫暗色をしている事から、この名前がついたとされています。烏骨鶏は古く中国の文献の中にも登場し、宮中の権威を誇る宴会料理には欠かすことの出来ないものでした。純種烏骨鶏は、年間に40個程度しか卵を産みません。さらには肉・骨に至るまで全てが美容・健康食に最適という事から、貴重な鶏として研究が進められています。昭和17年7月21日に東京都、三重県、広島県、山口県、香川県、等の主産地にて天然記念物として指定され、翌18年には国の天然記念物として指定されています。

烏骨鶏は天然記念物ではありますが、「特別指定」ではありません。それ故、食べても咎められることはありません。烏骨鶏は各種栄養素の含有量が非常に高く、ビタミンAはうなぎの9.7倍、ビタミンB2は牛レバーの2倍、鉄分はほうれん草の9.6倍、亜鉛は大豆の3.3倍にも相当します。その他にもカルシウム・ビタミンE・レシチン・今話題となっているDHA・EPAなどもバランスよく豊富に含まれています

### キャナリィ牧場 飼育のこだわり



一般の鶏（にわとり）の多くは小さなケージの中に閉じ込められ飼育されています。キャナリィ牧場では烏骨鶏を鶏舎内で平飼いすることで、のびのびと運動でき、ストレスの無い環境下で健康的な飼育を行っています。

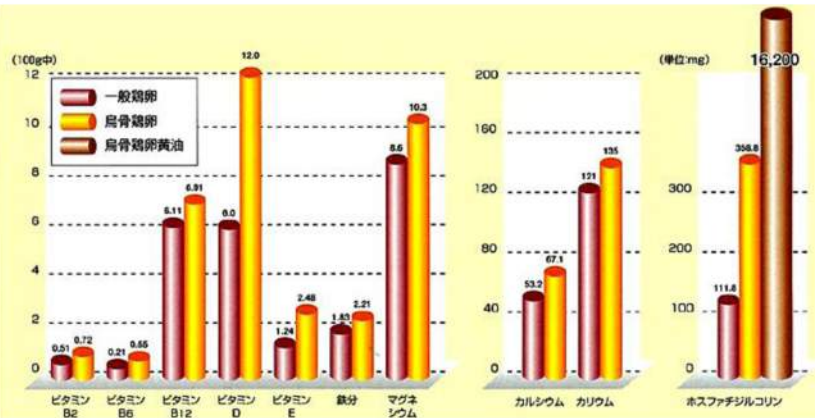


13種類の自家配合飼料を使用しています。牡蠣殻のカルシウム・とうがらし・ガーリック・酵素・海藻など、自然の恵みをたっぷりと含んだ無農薬自家配合飼料を使用しております。遺伝子組み換え農作物や、肉骨粉は使用していません。



防鳥ネットによる二重の防壁で野鳥等の外敵の侵入を遮断し純粋種烏骨鶏を守っています。また風雨に晒されるような日や、急激な温度変化を避けるために毎日飼育員が管理をしています。

## 【 烏骨鶏卵の特性 】



烏骨鶏本舗のスイーツは全てキャナリィ牧場で飼育されたプリンセスシルキィ®烏骨鶏卵を主原料としております。プリンセスシルキィ®烏骨鶏卵は国内外の生命科学や健康栄養科学の分野での研究成果が数多く発表されている卵です。特に脳の重要な栄養素、記憶力を高めると期待されている「ホスファチジルコリン」や、老化を防ぐ抗酸化作用に優れていることが発見され、研究成果の論文が国際的に有名な科学誌にも取り上げられるほど注目を浴びている烏骨鶏卵です。



# 烏骨鶏本舗のこだわりの濃厚かすてらができるまで



工房では、元気な女性スタッフ5名で  
真心と愛情いっぱい込めて焼いています♪



卵はキャナリー牧場さんから毎回直送されてきます。粉の配合や卵の混ぜ加減は、ベテランスタッフの感覚でその日の湿度、温度により絶妙にコントロールされています。



巨大ミキサーでやさしく混ぜ合わせたら、最後の仕上げ。巨大な泡立て器で人力で混ぜます!! 腕力が必要な作業を女性スタッフがすごいスピードでシャカシャカ! 混ぜ加減も毎日違います。この細腕のどこにそんな力が!?

寸胴に材料投入!  
ハーフカステラ2.4個分



大きな木枠のカステラ型に剥離紙を綺麗に折り入れます。



カステラ生地を型にいていねいに流し込みます。



大きな木べらを使って、生地を切るようにかき混ぜ、数秒オープンで焼き、開いてまたかき混ぜる。この作業がとても重要で、生地に細かい空気が混ざることによって、しっとりふくら極上なスポンジ仕上がります。この作業の間はオープンから離れる事ができません。真夏の作業場は40℃をゆうに超える暑さ。オープンが開く度、温度が上昇します。。。

焼き上がりました!!



烏骨鶏特有の黄色の濃さ。きめ細かくしっとり。スポンジの密度も高く、まるで低反発枕のようなずしりとした弾力。

## 続いて焼き印



1個ずつ丁寧に包みます。



ガスバーナーで20分。真っ赤に熱せられた焼きコテを、迷い無くすばやくカステラの表面へ。リズムカルにテンポ良く押していきます。一度の熱で、24個一気に仕上げます。



異物混入の無いように探知機でしっかり検査します。



圧着機で空気を抜き密閉。



焼き上がったカステラをカットします。もっちりとした弾力があるため、少し冷ましてからでないと切ることができません。カット専門のスタッフが、刀のように長い包丁でゆっくり丁寧に切りそろえます。糖度が高いので、一度切ったら必ず包丁の表面を両面ともに綺麗に拭き取ります。手作業でカットされたカステラは、見事に全部同じ重さに仕上がります。神業!

完成☆







# 烏骨鶏本舗

www.ukokkeihonpo.com



## 常温商品

烏骨鶏DXかすてら

3,000円(税別)



烏骨鶏極かすてらプレーン

1,500円(税別)



烏骨鶏極抹茶かすてら辻利

1,500円(税別)



烏骨鶏バウムクーヘン

1,600円(税別)



烏骨鶏かすてらプレーン

1,200円(税別)

\*烏骨鶏卵20%使用



烏骨鶏かすてら抹茶

1,200円(税別)

\*烏骨鶏卵20%使用



烏骨鶏らすく

1,200円(税別)



烏骨鶏王妃のプリン

400円(税別)



烏骨鶏ポテトチップス

600円(税別)



烏骨鶏パウンドケーキ(あまぐり)

1,200円(税別)



烏骨鶏パウンドケーキ(金箔シヨコラ)

1,300円(税別)



烏骨鶏パウンドケーキ(五郎島金時いも)

1,200円(税別)







# 烏骨鶏本舗

www.ukokkeihonpo.com



## 冷蔵・冷凍 商品

烏骨鶏プリン <冷蔵>

8個セット 3,000円(税別)



烏骨鶏エッグタルト

6個セット 2,500円(税別)  
9個セット 3,800円(税別)



烏骨鶏生どら焼き

5個セット 2,000円(税別)



烏骨鶏黒ゴマクッキーシュー

6個セット 2,000円(税別)



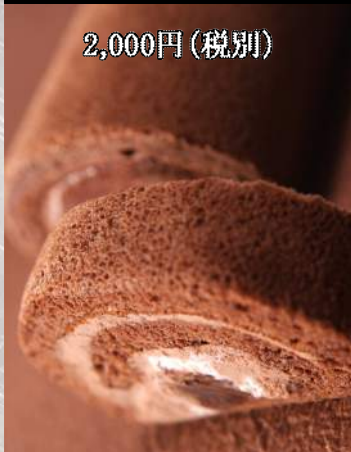
烏骨鶏ロールケーキ プレーン

1,800円(税別)



烏骨鶏ロールケーキ 生チョコ

2,000円(税別)



烏骨鶏ロールケーキ 和栗

2,000円(税別)



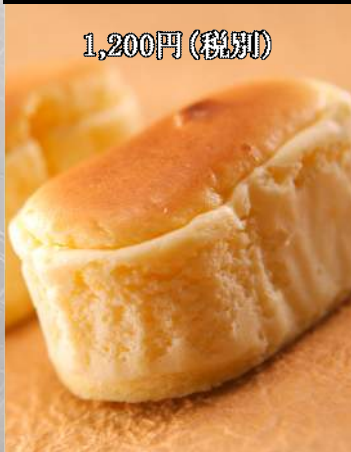
烏骨鶏ロールケーキ2本セット

3,900円(税別)



烏骨鶏エッグフロマージュ5個セット

1,200円(税別)



烏骨鶏エッグショコラ5個セット

1,200円(税別)



烏骨鶏エッグフロマージュ・ショコラセット

2,500円(税別)



烏骨鶏有精卵

モールド10個入り 3,000円(税別)  
化粧箱10個入り 5,000円(税別)







# 烏骨鶏本舗

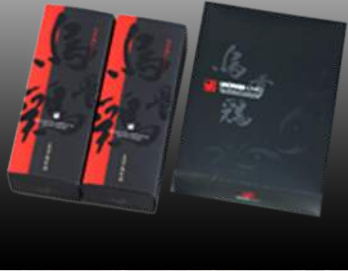
www.ukokkeihonpo.com



## セット商品

烏骨鶏DXかすてら2本セット

6,000円(税別)



烏骨鶏極かすてら2個セット

3,000円(税別)



烏骨鶏極かすてら・バウムクーヘン

3,200円(税別)



極烏骨鶏スイーツセット

4,800円(税別)



烏骨鶏バウムクーヘン2個セット

3,300円(税別)



烏骨鶏カットかすてら・バウムクーヘン

3,700円(税別)



烏骨鶏カットバウム8個セット

3,000円(税別)



烏骨鶏カットかすてら・プリンセット

4,800円(税別)



烏骨鶏かすてら2個セット

2,500円(税別)



烏骨鶏かすてら・らすくセット

2,500円(税別)



烏骨鶏色彩セット

3,800円(税別)



烏骨鶏王妃のプリン

3個セット 1,200円(税別)  
6個セット 2,500円(税別)







烏骨鶏本舗では「ありがとう・感謝・祝・寿・母の日・誕生日」などの焼印をご用意しております。  
会社のロゴマーク、その他 焼印入りオリジナルかすてらを承ります。  
オリジナルは別途版代が必要となります。





株式  
会社

烏骨鶏本舗

## 会社概要

- 【 事業内容 】 国の天然記念物である烏骨鶏を主原料としたお菓子及び食品の開発・企画・販売烏骨鶏の卵、肉、エキスなどの素晴らしい特性を活かしきる食品を企画、商品化し有名百貨店、大手スーパー、結婚式場、リゾートホテル、高級旅館、有名通販会社等で販売。多くのお客様に烏骨鶏商品の美味しさを知っていただき、抜群の知名度を得ることができ、この不況下の中、わずか7年たらずで岐阜、三重、愛知に直営並びにフランチャイズも合わせ、4店舗の烏骨鶏本舗の店舗をオープンすることができました。今後は、ギフト、贈答品のスイーツメーカーとしての地位を確立し、株主優待、中元・お歳暮ギフト、企業の周年記念、冠婚葬祭など、日本中の嬉しいとき、哀しいとき、感謝のときに立ち会える商品づくりを目指して参ります。
- 【 社名 】 株式会社 烏骨鶏本舗
- 【 所在地 】 〒503-0032 岐阜県大垣市熊野町4丁目112番地
- 【 TEL 】 0584-92-3618(代表)
- 【 FAX 】 0584-92-3046
- 【 HP 】 <http://www.ukokkeihonpo.com>
- 【 設立年月日 】 平成19年9月14日〔平成19年9月(株)キャナリィ21の烏骨鶏食品部門より独立〕
- 【 資本金 】 10,000,000円
- 【 決算期 】 8月31日(年一回)
- 【 代表者 】 代表取締役 石原 千照
- 【 従業員数 】 9名
- 【 取引銀行 】 大垣共立銀行 大垣駅前支店 ・ 十六銀行 神戸支店
- 【 主要お取引先 】 伊藤忠食品(株)、東海キヨスク(株)、大和リゾート(株)、岩谷物流(株)、(株)日本アクセス(株)高島屋、(株)国分、加藤産業(株)、和倉温泉加賀屋、東栄産業(株)、阪急百貨店(株)マツザワ、三井食品(株)、コンフェックス(株)、日通商事(株)、(株)トーカー、(株)コスモ(株)JFRオンライン、(株)郵便局物販サービス、(株)東急リゾートサービス 他
- 【 取扱商品 】 烏骨鶏かすてら・烏骨鶏バウムクーヘン・烏骨鶏ロールケーキ・烏骨鶏エッグタルト  
烏骨鶏プリン・烏骨鶏エッグフロマージュ&ショコラ・烏骨鶏黒ゴマクッキーシュー  
ヒアルロン酸100そして柚子はちみつ・烏骨鶏卵黄油RANPOU 他



<http://www.ukokkeihonpo.com>

