

# 直営養鶏場の卵と鶏肉で 真心込めたサービスを提供。



自社養鶏場産の「あかね土鶏」と「つまんでる卵」を使った料理の数々。

農場直送の鮮度の高さと  
多彩な個室展開で人気の鶏料理店。

九州の福岡を中心に、居酒屋などの飲食店を多店舗展開している(株)タケノは、食材の品質向上を追求してきた中で、店舗で使用する卵や鶏肉の量が増えてきた為、2012年タケノファーム(株)を設立し養鶏業に参入した。その後、2015年に(株)タケノフードサービスを設立し、自社農場の卵と鶏肉の付加価値向上と宴会需要を狙った「鶏鮮竹乃屋」を繁華街天神の一角にオープンした。

同店では、自社農場のブランド卵「つまんでる卵」や鶏肉「あかね土鶏」を使ったオリジナルメニューを多数展開。温泉卵入りの卵焼き、博多で人気の鶏皮串や地鶏の炭焼きなど、鮮度の高い鶏料理が評判を呼んでいる。「つまんでる卵」はコクと甘みが深く、つまめるほど弾力のある黄身が特徴だ。その他にも、博多名物の水炊きや鶏すき焼きなどの鍋に加え、呼子や玄海直送の海鮮を使った刺身や一品料理など、九州の厳選素材を使ったメニューも充実している。

オフィス街に位置している同店のもう一つの売りは多種多様な個室。最大90名まで利用可能な個室は、接待や記念日、宴会などは、人数やシーンに合わせて選択できる。店内は落ち着いた雰囲気、こだわりの日本酒や焼酎を取り揃え、大人の空間を提供している。



安全で鮮度が高い「つまんでる卵」は味付けなしでも濃厚で甘い。

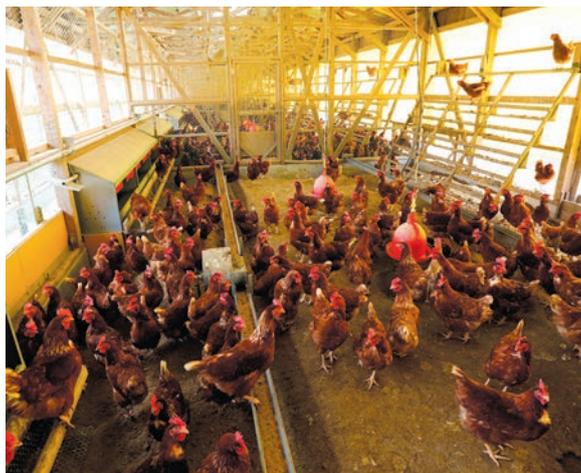
## 自社農場のブランド卵と鶏肉を活用。 柔軟な発想で事業拡大を実現。

タケノファーム(株)が運営する「あかね農場」は、3万3千坪の広大な土地に12棟の鶏舎を構え、採卵鶏約4千羽、肉養鶏約2千羽を飼育している。一般的な平飼いは1坪に約40羽のところ、わずか13羽の少数飼育。衛生的でストレスを与えないことを最優先に考えられている。また、飼料は、栄養バランスを考えて天然素材を調合した手作りで、一切薬は使わないという。そんなこだわりの飼育環境で、1日に約3000個の「つまんでご卵」を生産し、主に自社店舗、その他通販や量販店に出荷している。肉養鶏は、肉がつきやすい品種「あかね土鶏」のヒナを購入し、通常60日飼育のところ、回転を早めて約35日で自社店舗に出荷している。

タケノグループ3社の代表を兼任している竹野氏の原点は、家業を継いで始めた5坪13席の小さな焼鳥屋だ。「心地よい食の空間の創造」を心がけ、現在では居酒屋「竹乃屋」をはじめ、ビストロや天ぷら店など35店舗を展開している。この秋、熊本に新設される大型複合施設にも3店舗の出店を計画中。「これからも小規模で駅に近い店舗や、百貨店の惣菜売り場などを考えている。郊外型であればフランチャイズ業態もありかもしれない。」と竹野氏。多店舗展開への挑戦は「全てはお客様の笑顔のために」という創業のからの想いと共に今後も続いていく。



33,000坪の敷地に1000羽入る鶏舎を12棟構える「あかね農場」。800kwの太陽光発電施設を併設し、環境問題や再生可能エネルギーの活動にも取り組んでいる。



悪臭や害虫発生・汚水などのない無公害鶏舎で、ヒナから愛情を込めて育てられる。

産卵後、集卵機で集められた卵は、手作業で丁寧に選別されパック詰めされる。

平飼いされている自社ブランド採卵鶏。鶏舎には、屋外運動場もあり、1日に1万歩ほど歩くので「万歩鶏」と名づけられている。



株式会社 タケノフードサービス  
代表取締役 竹野 孔

(株)タケノ、タケノファーム(株)、(株)タケノフードサービスの代表を兼任。飲食店に加え、自社農場によるオリジナルブランド卵や鶏肉の生産など、積極的な経営計画により、事業拡大を実現している。

ゆったりくつろげる掘りごたつ式の個室。自社ブランドの卵や鶏肉使用のオリジナル料理も豊富。



### 株式会社 タケノフードサービス

〒838-0214 福岡県福岡市博多区博多駅南4-18-18  
TEL:092-762-1010  
HP: <http://www.umakamonya.com/shoplist/shop701>

### 鶏鮮竹乃屋 大名店

〒838-0041 福岡県福岡市中央区大名2-9-5  
TEL:092-762-1010