

NEW

3X Chicken

チキン

岩手県産

こちらもおいしさと安全性にこだわりました。

きれいな空気、きれいな水、衛生的に
管理された鶏舎で健康に育てられます。

■1. 抗生物質、2. 治療用化学薬品、
3. ホルモン剤の3つを使わずに育てられた
3X(スリーエックス) (X=バツ=不使用)
チキンです。

■こだわりのオリジナル飼料で健康的に
育てられます。

生産者から



抗生物質や抗菌剤を使用しないので、ストレスを与えない様に、鶏の目線で鶏舎環境や温度管理に細心の注意を払いながら赤鶏のうまみと白鶏の柔らかさを備えた鶏を育てています。
指定農場長
及川康明(オイカワ ヤスアキ)さん(真ん中)

指定製造工場による 徹底した管理！



工場内の温度管理や衛生管理を徹底し、出来るだけ短時間でカットや包装を行い、鮮度を保つ商品化を心がけています。

指定製造工場
生形憲治(オイカタ ケンジ)さん(右)
佐藤茂(サトウ シゲル)さん(左)

こだわり
1

山間地の鶏舎で愛情をかけて
育てた健康そのものの鶏



3Xチキンの農場は岩手県の恵まれた自然環境の中、水質の良い、最も水量の多い場所に建てられています。鶏舎への道は人の侵入を防ぐため未舗装になっています。

こだわり
2

自然由来の飼料も使い
引き出されるうま味

赤鶏と白鶏の掛け合わせである3Xチキンは全飼育期間中、抗生物質や治療用化学薬品、ホルモン剤は一切使わずに、抗菌能力の高い納豆菌やハーブエキスなど自然由来の飼料も使い健康を保っています。



こだわり
3

徹底された飼育環境の元、
ストレスフリーで飼育

小高い山々に囲まれた大自然の中にあるウィンドウレス鶏舎で育てられます。鳥インフルエンザなどのウイルスの侵入を防ぐために防鳥ネットの設置や鶏舎周りへの石灰の散布など衛生管理が徹底されています。



鶏舎内では汚染の危険の少ないニップル給水方式で水を与えています。また床暖房を導入してストレスを軽減することにより、整腸作用も高まります。この清潔でストレスフリーな環境が抗生物質オールフリーを実現させています。



安心・安全でおいしい
3Xチキンを育てる5つの条件

こだわり
4

オリジナルの飼料で
自然の力で丈夫な体質に育成！

植物性乳酸菌を加えることで腸内の細菌のバランスが保たれて、肉の臭みが取れたり、鶏自体の免疫力の強化にもなります。
きれいな環境とこだわりの飼料がお肉のくさみが少ない理由です。



こだわり
5

徹底した衛生管理のもとで加工・検査
自然の中で飼育される3Xミート！

生肉は残骨がないか触手と目視で確認します。鶏の骨は骨密度が低いいため機械では見つけれられないこともあるからです。その後最終的に金属探知機を通します。
最後に袋詰めにしたお肉を-40℃のフリーザーに入れて、鮮度を保ちます。



品質の管理においては、微生物検査、化学分析などの検査を行い、結果を工場と共有することにより安全性を維持しています。

NEW 3Xチキンメニュー

2026年度版 | 年間契約品 | 岩手県産

ご注文締切日 **7/24** [金]

お届け期間 2026年9月28日[月]～
2027年9月24日[金]まで

コースのしくみ

下記3Xチキンコースは
コースの商品を年間で13回(12月は2回)
お届けします。

4週間ごとに1回お届けします。

[12月2回目]のお届けについて

年間13回のお届けのため、12月の2回目のお届けは、
第5週もしくは第6週、または1月の第1週にお届けします。

※各コースの写真は、実際は部位別に個包装でお届け
するものをお皿に盛り付けました。(オプションは皿なし)

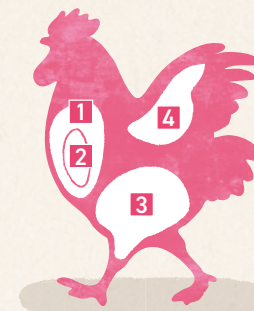
オプション

4Xミート・3Xミートの
各コースのいずれかを年間契約して
いただいたお客さまに限り、
下記コース(チキン①～⑦)を
お申し込みいただけます。

お届け方法として、各商品ともに
「毎月」「隔月」「3カ月ごとに1回」の
なかからお選びいただけます。

1. 1回目のお届け日を9月初旬にご連絡いたします。
2. 「毎月」「隔月」「3カ月ごとに1回」のお届けにかかわらず、
12月度第5・6週は全コースお届けになります。

部位の特徴



- 1 むね肉**
脂肪が少なく柔らかい。淡白な
味わいなので幅広い料理に。
- 2 ささみ**
低脂肪であっさりとした味わい。
サラダやあえものに。
- 3 もも肉**
脂肪が多くコクがある。
照り焼きから揚げカレーなどに。
- 4 手羽元・手羽中・手羽先**
ゼラチン質が多くコクがある。
煮込み料理や揚げものに。

鶏肉はタンパク質が豊富。
しかも低カロリー♪



3Xチキンコース

毎月このセットをお届けします。

▶56312

毎月限定
6,600
契約

総量 **840g**

毎回税込 **3,350円**
(税抜3,102円)



もも正肉(2枚)
約440g(220g×2)

皮なしむね正肉(2枚)
約400g(200g×2)

OPTION オプション

4Xミート・3Xミートの各コースの
いずれかを年間契約していただいた
お客さまに限り、お申し込み
いただけます

3コース



手羽元
400g (200g×2)
税込**1,160円** (1,075円)

毎月限定
1,800
契約

5コース



ささみ
300g (100g×3)
税込**1,380円** (1,278円)

毎月限定
3,500
契約

1コース



砂肝 150g
税込**780円** (723円)

毎月限定
800
契約

2コース



レバー
(ハート・レバー) 150g
税込**780円** (723円)

毎月限定
1,200
契約

4コース



手羽先
400g (200g×2)
税込**1,160円** (1,075円)

毎月限定
1,800
契約

6コース



ももブツ切り
440g (220g×2)
税込**2,000円** (1,852円)

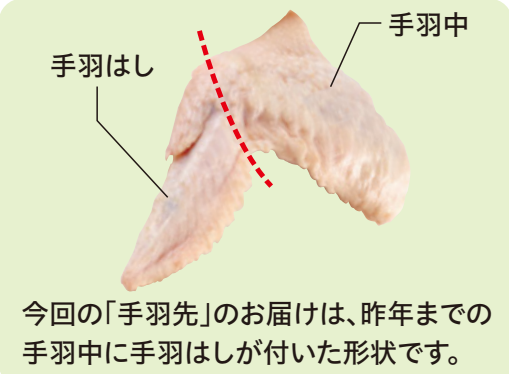
毎月限定
1,600
契約

7コース



皮なしむね正肉
400g (200g×2)
税込**1,880円** (1,741円)

毎月限定
1,600
契約



〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1

お客様センター

通話料無料 **0120-010-018**

受付時間／9:00～17:00(土・日及び夏期休暇・年末年始を除く)

<https://sl-creations.co.jp/>



担当販売員



2026.04