



COCON TOHOKU

古今東北×めぐみ野

蔵王育ちのとろり温泉たまご

とろりとした食感の
温泉たまごに仕上がりました。



〈古今東北の産地から〉

風通しのよい開放型鶏舎で

より自然環境に近い飼育方法で

育てた産直卵である

めぐみ野蔵王育ちたまごを

使用した温泉卵です。

やわらかい「とろり」とした食感

が特徴で、カレーやどんぶり・

サラダ・麺などにプラスしても

美味しくいただけます。

めぐみ野蔵王育ちのたまご生産者のみなさん

蔵王町宮地区の生産者が丹精込めて生産したおいしい卵をもっと沢山のの人に味わってもらいたい。その想いで試作を重ねて今の「とろり」とした食感にたどり着きました。目指したのはどんな食シーンにも選ばれる温泉たまご。とろりと流れる黄身は食欲を掻き立て、年代を問わず皆様においしいと感じて頂ける食感の温泉たまごに仕上がっています。

〈こだわりの原料〉



宮城県刈田郡蔵王町宮地区にある4名の生産者が運営する農場で生産された「めぐみ野蔵王育ちたまご」が原料になっております。(2019年時点)

めぐみ野蔵王育ちたまごは、蔵王の豊かな環境のもと開放型鶏舎を採用し飼育された親鶏が産んだたまごであり、ケージで飼っている羽数も2羽までとゆつたりしておりますので健康そのものです。

また、餌には国産の飼料用米を3%添加しているため、食料自給率の向上や休田地の有効活用にも寄与しております

〈こだわりの製法〉

いつもの食事に使える様、温泉たまごの黄身の「とろっと」食感を大切に製造しています。

添付タレについては、食材の風味をより引き立てることができるよう、北海道産日高昆布やかつお節など旨味の強い出汁をメインにこだわった、淡口の風味豊かなタレです。是非温泉たまごと一緒にご賞味ください。

〈こだわりの製法〉

みやぎ仙南農業協同組合様から供給頂いた「めぐみ野蔵王育ちたまご」を一つずつ丁寧に、高温の蒸気で加熱加工しました。蒸気で蒸し上げることによって衛生的に製造できることと、出来上がりの黄身の固さのばらつきも抑えられます。箸で割るととろっと流れる絶妙な硬さは、そのまま食べても色々な料理のトッピングとしてもおすすめです。

〈復興にかける想い～栗駒ポーターリー～〉

震災から8年以上が経ち、復興も一歩ずつ前に進んでいるかと思えます(2019年時点)。我々養鶏企業は震災時に飼料供給がストップしたことや、鶏舎や工場への甚大な被害など大きな被災を経験しました。今日まで卵製品を供給できているのも、消費者である皆様の「食べて応援」という後押しがあったからだと感じています。今後もおいしい卵を通して、ご支援頂いた恩に報いるべく活動して参ります。

〈おすすめの食べ方〉

「蔵王育ちのとろり温泉たまご」という名の通り、とろみのある温泉たまごが料理にトッピングされることによって、料理に彩を添え一段と華やかなメニューに大変身します。シーザーサラダやビビンバ丼はもちろんのこと、カレーやカルボナーラなどの麺料理のトッピングにも重宝します。おすすめはぶっかけうどん。よりのど越しが良くなり食欲のない時にぴったりです。



〈蔵王育ちのとろり温泉たまご〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 株式会社 栗駒ポーターリー

【製造地】: 宮城県栗原市

【主な原材料】: 鶏卵(国産)、【添付タレ】ぶどう糖(国内製造)、しょうゆ、澱粉分解物、発酵調味料、魚醤調味料、食塩、醸造酢、かつおぶしエキス、酵母エキス、かつお削りぶし、こんぶ、かつおエキス)、(一部に卵・小麦・大豆・さけを含む)

【内容量】: 3個入り

【保存方法】: 直射日光・高温多湿を避けて保存

【賞味期限】: D+14日

【JANコード】: 4573381183328

【ITFコード】: 1 4573381 183325