



古今東北 × めぐみ野

## 蔵王育ちのゆでたまご

しっとりとした食感の

ゆでたまごに仕上げました



〈古今東北の産地から〉

蔵王の豊かな環境のもと、風通しのよい開放型鶏舎で、自然の環境に近い飼育をしている親鶏が産んだたまごである めぐみ野蔵王育ちたまごを使用したゆでたまごです。

しっとりとしていて、そのまま食べても美味しく、卵本来の味わいがあります。

弁当や、麺、サラダなどにプラスするなどしてご利用いただけます。

株式会社栗駒ポートリーのみなさん

ちょっとしたメニューのトッピングに使いたいけど、わざわざ「ゆでたまご」を作るのが面倒。そんな主婦の声をヒントに開発しました。塩味の付いていない「プレーン」な仕上りでそのまま食べても、料理のトッピングにも活用できる商品を目指しました。



〈こだわりの原料〉

宮城県刈田郡蔵王町  
宮地区にある3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  
ごが原料になってま  
す。

〈こだわりの製法〉

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  
硬さのばらつきも抑  
えられます。黄身の  
パサつきがないよう  
に「じっとり」とした  
仕上りにこだわって  
製造しています。

〈こだわりの「めぐみ野蔵王育ちたまご」〉  
「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羽までとゆったりして  
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5%添加し  
ているので、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。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

震災から10年以上が経ち、震災を知らない世代にあの  
時経験したことをしっかりと語り継いで行かなければ、と  
変わりゆく街並みを見るたびに感じています。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〉

塩味のないプレーンな仕上りのため、アレンジは無限大。  
つぶしてタルタルソースやサラダ、煮込み料理のおでん  
や角煮、ラーメンやカレーライスのトッピングに大活躍で  
す。ちょっとしたアイデアで忙しい日々の助けになること  
間違いなしです。



〈商品名古今東北×めぐみ野 蔵王育ちのゆでたまご〉

- 【分類】: デイリー
- 【製造者名】: 株式会社 栗駒ポーター
- 【製造地】: 宮城県栗原市
- 【主な原材料】: めぐみ野蔵王育ちたまご、添付塩
- 【内容量】: 3個入
- 【保存方法】: 直射日光・高温多湿を避けて保存
- 【賞味期限】: D+10日
- 【JANコード】: 4573381184240

【ITFコード】: 14573381184247