



COCON TOHOKU

岩手県盛岡産

しっとり ほんのり塩味 ゆでたまご



黄身はしっとり

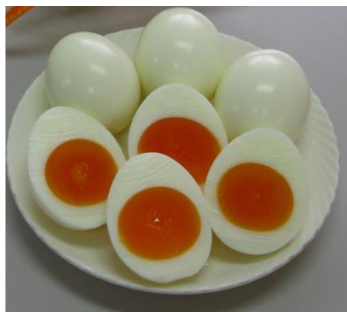
ほんのり塩味のゆでたまごです

〈古今東北の産地から〉

岩手山の裾野に位置する
岩手ファームは健康な鶏を
育て、良いたまごを産んでも
らうため「自社育雛に力をい
れています。
この商品は自社の農場で雛か
ら育てた親鳥から採取した鶏
卵を使い、ほんのり薄い塩味
を付けたゆでたまごです。
岩手では昔から味付ゆでたま
ごが多く製造され、愛されて
来ましたが、殻をむいてそのま
まお召し上がり頂けます。

株式会社岩手ファームのみなさん

自然豊かな岩手で生産されたこだわりの卵を使用し、程よい塩味を浸みこませた味付ゆでたまごを是非、たくさんの方に味わって頂ければと思います



〈こだわりの原料〉

原料のたまごを生産頂いている「岩手ファーム」は岩手山麓の広大な敷地を活かして鶏舎を作り、鶏舎一棟当たりの羽数を少なくしています。これにより人の目が隅々まで行き届き、鶏舎内にも新鮮な空気がふんだんに流れ、鶏舎内の温度差が少なく品質の良いたまごが生まれます。

〈こだわりの製法〉

ゆでたまごは鮮度が良すぎても殻が剥けにくく、鮮度が落ちてしまうと品質が低下してしまいます。原料の卵は「株岩手ファーム」様から採卵当日の新鮮な卵を仕入れ、工場内で鮮度調節を行うことにより卵白・卵黄の状態・塩の浸みこみが均一な商品を実現しております。

〈震災時の苦労、復興にかける想い〉

震災時は停電で、出荷直前の製品がすべてダメになる等の被害がありましたが、工場施設、鶏舎は幸い無事で、数日後には生産を再開することが出来ました。

鶏のエサ、電気、燃料が不足する中、数か月間、必死に鶏の命を繋ぐことに努力し、その結果、皆様に「塩味ゆでたまご」を供給させて頂くことが出来ました。

これからもこの地に根付いた、皆様に愛される商品として、製造を続けて行きたいと思えます。

〈こだわりの製法〉

ゆでたまごを加熱殺菌する際には、黄身の状態に注意しなければバラつきが出てしまいますが、エッグディライトの工場では試験を重ねてどおり着いた茹で時間と温度条件により、食品衛生法で定められた殺菌条件を満たしながらも黄身全体をしっとりとした柔らかさにしています。

〈おすすめの食べ方〉

薄い塩味が付いていますので、殻を剥いてそのままお召し上がり頂けます。オカズ、麺の具、サラダなどと一緒に召し上がりください。

マヨネーズを付けて食べたり、サンドイッチの具にも適しています。

※おでん等で煮込むと、塩味が抜けてしまいます。



〈岩手県盛岡産 しっとりほんのり塩味ゆでたまご〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: エッグディライト株式会社

【製造地】: 岩手県盛岡市

【主な原材料】: 鶏卵(岩手県産)、食塩、砂糖

【内容量】: 4個入り

【保存方法】: 要冷蔵1℃~10℃

【賞味期限】: 製造から14日間

【JANコード】: 4573381181812

【ITFコード】: 14573381181819