



COCON TOHOKU

宮城県色麻産

みやぎ産まれのたまご(赤玉)



旨味とコクのある

赤玉たまごです

〈古今東北の産地から〉

東日本大震災直後、色麻農場・工場の電気がストップし、また石巻市・塩竈市にある協力会社の飼料施設が津波等の被害を受け稼働出来なくなりました。

そうした中、限られた飼料での鶏の飼育、自家発電による電気の供給で工場を稼働し、可能な限り商品をお届けすることに努めました。が、十分な供給が出来ずにおりました。

震災から8年経ち、現在は飼料施設も再生し、色麻農場では、鶏たちにもストレスを与えず、安心して卵を産める環境作り日々切磋琢磨しております(2019年時点)。

鮮度抜群で美味しい、安心して生でお召し上がりいただけるたまごを宮城県色麻町の指定農場よりお届けしています。是非「賞味下さい」。

たまご&カンパニー株式会社の皆さん

宮城県色麻町産のビタミンE・ビタミンDプラスの赤玉原卵を使用した新商品として生まれ変わる事となりました。地域振興と震災復興をバックアップすべく、また出来るだけ多くの皆様へお召し上がり頂けるよう、努力して参ります
今後とも「古今東北みやぎ産まれのたまご」を宜しくお願い致します。



こだわりの飼育環境

赤鷄（赤い卵を産む親鳥）は白鷄（白い卵を産む親鳥）に比べて体重が重く体が大きいのが特徴です。また、赤鷄は夏場の暑さに弱いので、細霧冷房装置を使い、鶏舎内の環境を維持し、赤鷄が快適に過ごしやすい環境作りをしています。尚、たまごを産む親鶏は初生雛から育成期、採卵期をとおして一切の抗生物質、抗菌剤を与えないで飼育しております。

赤玉たまごが産れる農場は、「農場EVOLO」を日本初の認証で取得しており、3世代にわたる鶏の育成、飼料作りから出荷まで全工程全てを自社で一貫して行い、食品衛生管理の観点から世界最高水準の品質規格を設けています。

＜飼料へのこだわり＞

飼料は鶏の育成、産卵を支配するまさに生命の源です。創業100年以上の実績と研究で得られたノウハウを飼料作りに活かし健康な鶏を育て、安全でおいしく栄養価の高い卵を生産できる様努力しております。

古今東北みやぎ産まれのためご（赤玉）では、木酢酸・海藻・ヨモギを独自に配合し、赤鷄の生育と健康を考慮した専用設計の飼料を与え、コクと旨味のある味わいと、ビタミンEとビタミンDをたっぷりと含んだ美味しいたまごを実現しました。また鶏の生育に欠かせない水は、宮城・山形にまたがる船形山系の井戸水を与えています。

＜商品管理のこだわり＞

健康な親鳥から産まれた卵は、速やかに隣接のパッキング工場（GPセンター）へ送られ、適切な温度管理のもと洗浄・目視検卵・ヒビ卵検査・異常卵検査・充填を経て人の手を触れることなくパッキングされます。パック詰めされたたまごは、最終検品後パッキング工場から専用のトラックで温度管理され配送されます。産卵、パック詰めから配送まで、一貫して温度管理をすることにより、新鮮さとおいしさを保ったまま、たまごをお届けしております。また、卵殻の強度・卵黄の色・鮮度を確認するハウユニット検査も自社GPセンター内検査室で毎日行っています。

＜おすすめの食べ方＞

～生たまごで作る「エッグフライ」～

黄身を半熟で仕上げることで、赤玉のコクと旨味を味わえます。

- ①お玉か小さめの器にパン粉を大さじ1程度入れ、その上にたまごを割り入れる。
- ②上からさらにパン粉をまぶし、たまご全体を覆うようにする。
- ③160℃に熱した揚げ油の中に②をそっと入れ、衣がきつね色になるまで両面揚げる。
- ④きつね色になったところですぐに引き上げると中がとろりと半熟状に仕上がります。
- ⑤シンプルに塩だけで食べるのがおすすめの食べ方です。

※その他、お好みでソースやケチャップをかけても



＜宮城県色麻産 みやぎ産まれのためご（赤玉）＞

【分類】: デイリー

【製造者】: たまご&カンパニー株式会社

【製造地】: 宮城県加美郡色麻町

【主な原材料】: 鶏卵（宮城県産）

【内容量】: 10個

【保存方法】: お買い上げ後は冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい。

【賞味期限】: D+14（生食賞味期限）

【JANコード】: 4573381182949

【ITFコード】: 1 4573381182946