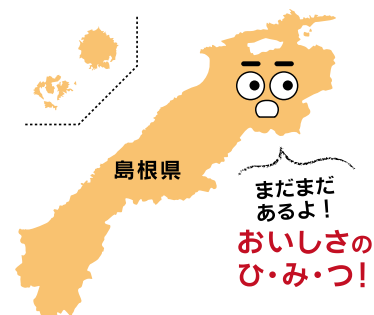
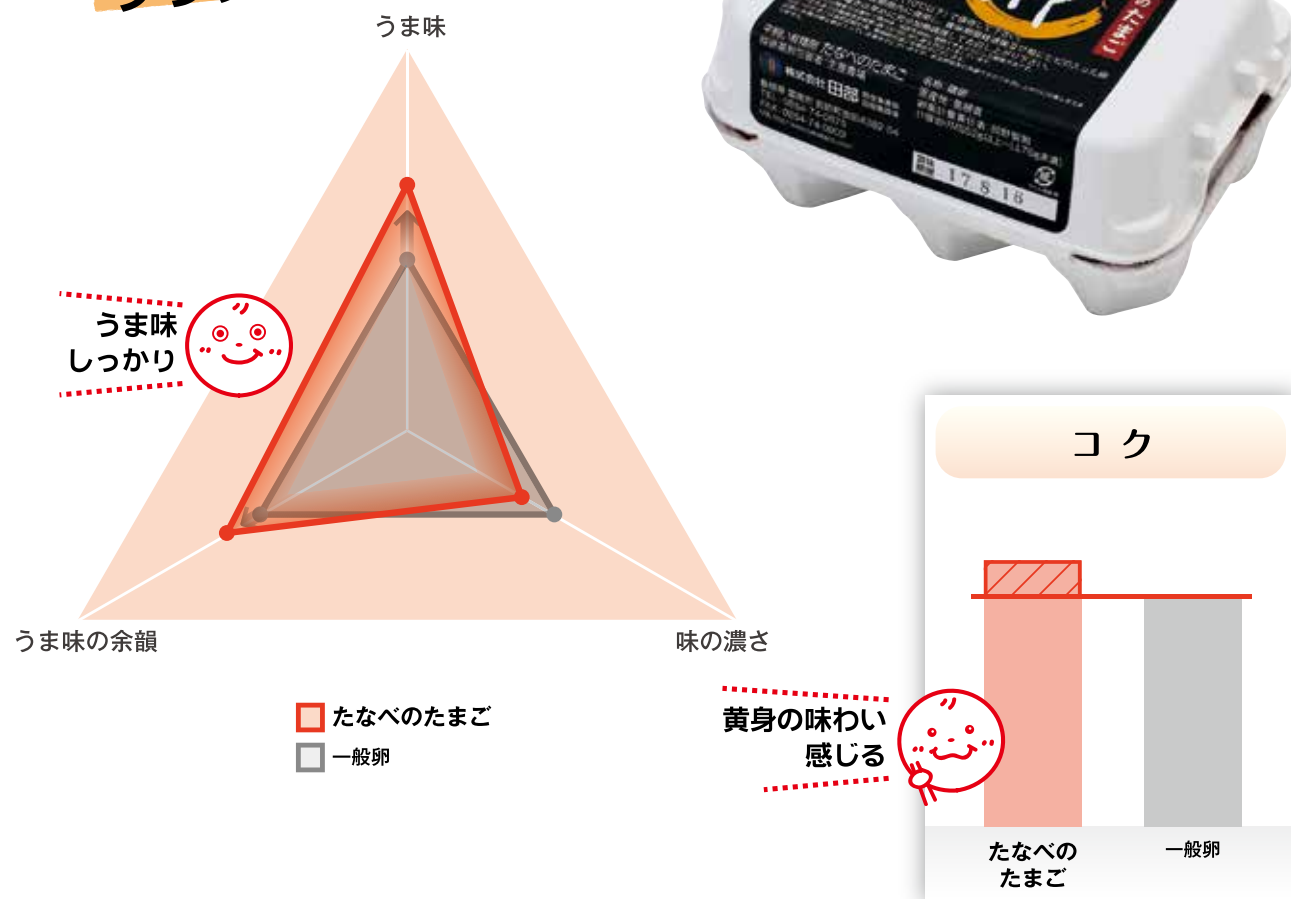


コクとうま味が味のポイント 平飼い有精卵 たなべのたまご

味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



- 1 コクとうま味しっかり、奥行きのある味わいです。
- 2 飼料は非遺伝子組替えトウモロコシを中心に乳酸菌を活用。水は岩盤下の地下水を与えています。
- 3 黄身の色は調整していません。彩度の高い自然な色合いをしています。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



雲南市
食品

私のおすすめレシピ

生たまごかけ豆腐



材料

- たなべのたまご / 1個
- 絹豆腐 / 半丁
- 白だし / 大さじ1
- 青ネギ / 適量
- 煎りゴマ / 適量
- ごま油(好みで) / 数滴

作り方

- 1 卵黄と卵白を分け、卵白(全卵でも良い)に白だしをよく混ぜ合わせる。
- 2 豆腐は好みの大きさに切る。電子レンジで温めても良い。
- 3 1に入れ、卵黄、薬味をのせて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

亜麻仁油やえごま油を使ってマヨネーズに。

まるごと遠火でじっくりと炭焼き卵で濃縮した味わいを。

20%以上の食塩水に1ヶ月漬けたシエンタン(卵の塩漬け)を味わってみては?

島根の中国山脈に囲まれた「たたら製鉄」の文化と「ヤマタノオロチ」伝説が色濃く残る雲南市吉田町にある、たなべ森の鶏舎で生産されています。鶏達は自由に走り回る環境で、臭みが少なく、コクのあるたまごを毎日産んでくれています。

愛情こめた、水と餌と
平飼いにこだわった有精卵



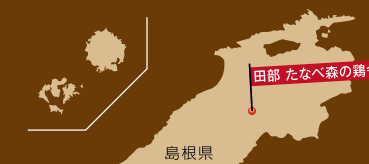
平飼い有精卵 たなべのたまご



原材料 国産鶏卵
内容量 1パック6個入り
保存方法 常温

価格 オープン価格

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



生産者情報

株式会社 田部
たなべ森の鶏舎

〒690-2801 島根県雲南市吉田町吉田4382-54
TEL.0854-74-0675
http://www.tanabeco.com/