

「つまんでご卵」の特長

有限会社 緑の農園 電話 Fax 092・327・2540

地面の上で飼われた鶏の卵です。

「つまんでご卵」は、飼料に混ぜた特別な成分を移行させた「特殊卵」ではありません。臭いのない鶏舎の地面上で、のびのびと暮らした鶏から生まれた卵です。この卵には、次のような特徴があります。

1) 生食賞味期限が 1 ヶ月

25°C に温度を保った保存テストで、40 日経っても卵内部の菌は全く増えませんでした。これが長い賞味期限の根拠となっています。

2) 卵の内部菌が増えにくい

4 回ほど行なった夏場における 4 ヶ月の放置テストでも、腐った卵は「0」でした。また、冷蔵庫温度の保存ではまた、1 年後でも細菌の増殖は全くありませんでした。その理由は、ストレスのない環境に由来するのではないかと推測ほかありません。要するに「安心して食べられる卵」です。

3) おいしい

現在の卵の多くは、味が薄くなっていると言われてます。多数羽飼育のせいだとも考えられますが、よく分かりせん。

「つまんでご卵」は、50 年以上も前の飼育法に戻っているせいでしょうか、濃厚な卵本来の味がします。

したがって、卵かけご飯でいただくときは、ただの醤油をかけるが一番ようです。出汁入りの「卵かけご飯用醤油」などを使うと、かえって味が濁って、まずくなります。

4) 高品質である

黄身がつまめることに代表されるように、すばらしい品質が実現しました。

イ、強い黄身：指でつまん持ち上げることができます。

ロ、強い白身：泡立ち性が抜群で、焼き菓子驚くほど膨らみます。

ハ、悪臭がない：卵特有と思われる「悪臭」がありません。

したがって、お菓子などを焼く場合に、香料入れる必要がありません。

卵本来の、甘い芳香が立ちのぼります。

5) 低コレステロール卵である

放し飼いのため運動量が多いので、鶏の身体に脂肪つきません。

したがって、卵に含まれるコレステロールの量も、市販卵と比べて 10%以上低くなります。