「つまんでご卵Ｊ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卵に移行させた「特殊卵」ではありません。臭いのない鶏舎の地面の上で、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まった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）卵の内部の菌が増えにくい

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、1 年後でも細菌の増殖はまった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、と推測するほかありません。要するに「安心して食べられる卵 J です。

3）おいしい

現在の卵の多くは、味が薄くなっている、といわれています。

多数羽飼育のせいだとも考えられますが、よく分かりません。「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のが一番いいようです。

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：指でつまんで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、焼き菓子が驚くほど膨らみます。

ハ、悪臭がない:卵特有と思われている「悪臭」がありません。

したがって、お菓子などを焼く場合に、香料を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、鶏の身体に脂肪がつきません。

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

以上

平飼いの卵

つまんでご卵（らん）