

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ 伊賀の白たまごの巻 ~



新鶏舎が稼働して赤穂の白たまごが、伊賀の白たまごに代わりました!

※2016年11月1回から変更

これまで、兵庫県赤穂市のデイリーエッグ直営農場から運ばれていた「赤穂の白たまご」が、三重県伊賀市の新鶏舎が稼働したことで『伊賀の白たまご』に代わりました。

赤穂からは運搬に約3時間かかっていたのが、伊賀の新鶏舎からは約1時間で到着するようになりました。

デイリーエッグ 伊賀鶏舎・GPセンター



伊賀産業株式会社 (デイリーエッグの関連会社)



入り口(車両消毒)

敷地内に入る車は全て自動噴霧で消毒。
衛生面で配慮されていて安心だわ。



- ◆ ウインドレス鶏舎での飼育を導入。野鳥・害獣などの侵入を抑えることができます。
また、室温管理が出来る為、年間を通して安定的な採卵が可能です。



ウインドレス(無窓)鶏舎



鶏舎内

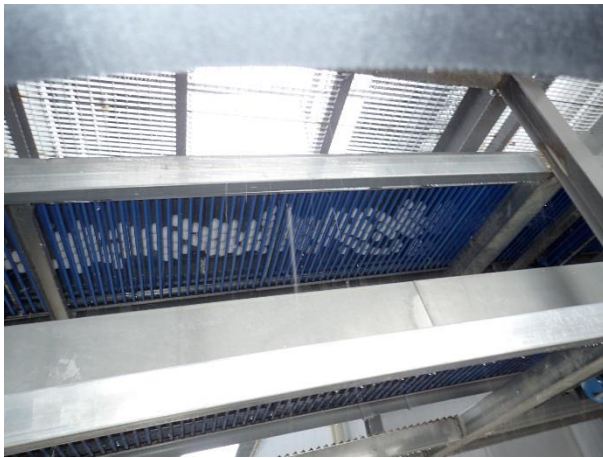
- ◆ 鶏舎内で自動的に集められた卵は、コンベアーで直接※GPセンターに送り（インライン方式）、徹底したチェックを実施。一貫した生産システムをおこなっています。

（※GPセンター：洗卵選別工場のこと。Grading and Packing Center の略）

徹底した衛生管理をしているのね♪

GPセンターでの流れ

殻の汚れをブラシで 150ppm の次亜塩素酸ナトリウムを使い洗浄・乾燥 → 目視透光検卵 → ヒビ割れ検卵 → 紫外線放射で殻表面を殺菌 → 血卵検知器 → 大きさ別に選別 → 大きさに合わせて各ラインに流れ、卵パックにセットされる。 → 生産者カードのセット → パック → 目視検品 → 保管 → 出荷



鶏舎内から、卵が自動的にコンベアーで直接 GPセンターへ運ばれています！



検知器類

- ◆ 施設内に入る時は、手・足・衣類を消毒。GPセンター入り口ではエアシャワーでほこりを除去。
- ◆ 自社で環境採取検査を実施。ヒナ全群、サルモネラ予防ワクチン投与。
- ◆ 20℃以下の低温流通。冷蔵管理することで菌の増殖を抑えます。
- ◆ 全鶏が岡山で育成されたヒナで生涯にわたる健康管理及び検査など万全で行なうことができます。

「トレーサビリティ・システム」（生産履歴の追跡）での情報伝達も可能です。

— ならコープとの取り決め —

- ・ 採卵期間 180日齢～570日齢
- ・ ならコープが餌の確認をすることができる。
- ・ ラベルに採卵日の記載。
- ・ その他、環境採取検査や液卵の他ハウユニット検査（鮮度検査）の実施。

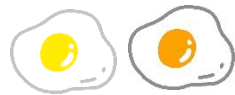
Q 『黄身の色が薄いように思います。栄養価が低いのでは？』


A 卵黄の色はその鶏が食べている飼料（エサ）によって変わります。

卵黄の色は大部分がカロチノイドという色素で、これは鶏のえさの主体であるトウモロコシにも多く含まれています。ただ、トウモロコシだけでは比較的薄めの黄身の色ですが、例えば色素の多いパプリカ等を混ぜたエサを食べれば、黄身の色は濃いオレンジ色になります。

逆に米をたくさん食べている鶏の卵黄は、驚くほど白っぽい色をしています。これは米にはカロチノイドが含まれていないためです。

卵黄の色が直接、栄養価を示すわけではなく、卵黄の色の違いによって含まれる栄養が大きく違うということはありません。



卵についての  は、「ならコープ HP>コープの商品>商品 Q&A」でも掲載中です♪

http://www.naracoop.or.jp/goods/goodsqa/ct_04.html



カルシウムや食物繊維が豊富なのでお弁当の一品にしてみました。

品質保証部での感想： マヨネーズを入れることでふっくらしたコクのある素朴な優しい味になりました♪



CO・OP ひじきドライパックを使った **たまご焼**



ひじき入りたまご焼き

【材料】— 2人分 —

☆たまご …………… 2個

☆CO・OP ひじき（ドライパック）
…………… 大さじ2

〈調味料〉

こいくちしょうゆ …………… 小さじ1
みりん …………… 小さじ1
塩 …………… 少々

☆マヨネーズ（お好みで） …………… 少々

☆サラダ油 …………… 少々

— 作り方 —

1. ひじきに調味料を加えて混ぜる。
2. ボウルにたまごを割り入れ、そこに1を入れ、マヨネーズを少々加える。
3. たまご焼き器にサラダ油をひき、中～弱火でたまご焼きを作る。