



おいしいワケ
その1

純国産地鶏「岡崎おうはん」のたまごとお肉

【知っておいしい！たまごとお肉のオリジナルブランドについて】



元気な若鶏(生後220日~420日)が産んだ**3日以内のたまご**を提供しています。産まれたばかりの新鮮なたまごがおいしさの源なのです。



地鶏だからのびのびと育ち筋肉が付くため、**歯ごたえと旨味**が特徴の鶏です。

地鶏・銘柄鶏食味コンテスト
最優秀賞 受賞

うふのたまごは全ておうはんが産んだ「**プレミアムランニングエッグ**」を使用

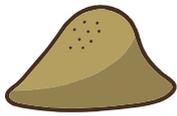
Q 地鶏とは？…… 広い地面の上で75日以上飼育された鶏のことを地鶏と呼びます。

おいしいワケ
その2

こだわり抜いた極上の5つのエサ

【だからおいしい！たまごに懸けるエサ屋、太田商店のこだわり】

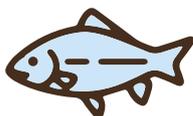
1



きなこ

良質な大豆で作られたきなこのおかげで黄身がモチモチ！

2



魚粉

アミノ酸組成に優れた魚粉が、たまごのコクと旨味の素です。

3



ハーブ

ハーブ(マリーゴールド)の効果で加熱しても黄身の色が鮮やか。

4



EM

EMのおかげで鶏が元気になり、生臭さがありません。

5



海藻

海藻に含まれるミネラルの1つ「ヨウ素」が豊富です。

Q EMとは？…… 有用微生物群。人間にとって有用な善玉菌(乳酸菌・酵母菌・放射菌・糸状菌など)の集合体です。

最後まで読んでいただきありがとうございます。

