

# 2月5日は“煮たまごの日” 煮卵レシピをまとめたページを開設

ラーメンにのせるだけじゃない！ごはん、パン、サラダなど幅広い活用をご紹介

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一）は、2月5日の「煮たまごの日」にあわせ、当社商品の煮卵を活用したレシピをまとめたページを開設し、本日公開しました。

煮卵といえば、ラーメンの上のにせたり、おつまみとしてそのまま食べるのが一般的。しかし、実は煮卵はごはんやパン、サラダなど様々な食材と相性がよく、その使い道は豊富です。今回、味をしみこませる時間をとらずにすぐに使える当社煮卵商品を活用して幅広いアレンジ方法をご紹介します。

■ □ 煮卵アレンジレシピ 特集ページは[こちら](#) □ ■

## 2月5日は“煮たまごの日”

煮たまごに特化した料理本『ごちそう煮たまご』（フローラル出版）の著者でフリーランスライター＆エディターの源川暢子氏が制定。一般社団法人 日本記念日協会により認定、登録されています。

煮たまごの魅力、楽しさ、料理としての可能性などを広めるとともに、たまごの消費拡大を目指すのが目的の日です。由来は2と5で「煮=に (2) たまご (5)」と読む語呂合わせからとされています。



### <使用商品>

#### 煮卵H

しょうゆをベースにかつおとこんぶの風味をかき混ぜ、様々なメニューとなじみやすい味に仕上げた煮卵です。殻を剥く、味を浸み込ませるといった手間が省けます。保存性に優れていますので、幅広い用途に重宝します。

10個/1袋  
賞味期間：製造日+45日（冷蔵）



#### 半熟煮卵H

メニューの魅力アップさせてくれる半熟の味付き煮卵。オレンジ色のやわらかな黄身が料理を華やかに仕上げます。しょうゆをベースにかつおと昆布の風味を黄身までしっかりと染み込ませました。保存性に優れていますので、幅広い用途に重宝します。

10個/1袋  
賞味期間：製造日+45日（冷蔵）



### ▼食パンとあわせて

#### 『半熟煮卵H』使用



和風たまごトースト

煮卵のだしの風味、タマゴサラダのコク、柚子の清涼感が食パンとマッチ！

#### 『半熟煮卵H』使用



まるごと煮たまごのアートウィッチ®

焼き豚×煮たまごの組合せはパンにもあう！野菜もたっぷり入ったボリューム感と栄養バランスの良いお食事サンド

>> 次ページにもアレンジメニューが続きます

«本資料に関するお問い合わせ先»

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp

▼パンにはさんで

『半熟煮卵H』使用  
明太煮卵サラダサンド



半熟の煮卵とつぶつぶの明太子が絶妙な和風サンド

『半熟煮卵H』使用  
煮卵サラダサンド



しょうゆベースの半熟煮卵を使った和風サンド

▼ごはんとおわせて

『煮卵H』使用  
角煮丼



ジューシーな豚の角煮と煮卵は相性抜群！ごはんが進む丼メニューです。黄味の黄色が彩りを添えます。

『煮卵H』使用  
明太寿司ブリトー



日本の“寿司”とメキシコの“ブリトー”が融合した巻き寿司【寿司ブリトー】。クセになるガツンと濃い味わいです。

▼ポテトサラダとおわせたらボリューム満点！

『半熟煮卵H』使用  
混ぜて食べる♪カレーポテトサラダ



カレー粉を加え、スパイシーなおつまみに。  
煮卵やマヨネーズを混ぜてどうぞ！

『半熟煮卵H』使用  
自分で作る！煮卵&明太子のポテトサラダ



具材をお好みで潰して混ぜながらいただく楽しいポテトサラダ。おかずにもおつまみにもおすすめです。

当社で商品を活用したアレンジメニューを幅広く提案しています。

詳細はこちらから▶[https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature\\_katsuyorecipe.aspx](https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature_katsuyorecipe.aspx)

