

大ヒット商品「きよら グルメ仕立て」に次ぐ待望の白玉ブランド卵 『たまみ コク旨仕立て』を11月1日より関東エリアで先行発売 ～ハーブで大事に育てることで、卵独特の臭みを抑えて「旨み」と「コク」を付加～

高品質・高付加価値の卵の商品提供だけでなく、卵の素材そのものを活かした加工食品の開発も行う株式会社アキタフーズ(本社：広島県福山市、代表取締役社長 秋田正吾、以下アキタフーズ)は、きよら グルメ仕立ての姉妹商品である、白玉のブランド卵『たまみ コク旨仕立て』を11月1日より関東エリアにて先行発売し、同時にホームページを開設します。



『たまみ コク旨仕立て』は、「どのような料理でも見栄え・味ともに上手に仕上がる」、「ビタミンDの強化」、「お手軽な価格」をコンセプトに開発された卵です。

本商品は、加熱調理した時の食欲をそそる鮮やかな色調を実現するため、どのような調理法でもおいしそうに見えるよう、黄色と赤色の天然色素の絶妙なバランスを取ることに成功しました。また、鶏に天然ハーブを与えることで、旨みを高め、卵独特の臭みを抑えたおいしい卵に仕上げています。

(新・風味アップ製法[特許登録]、次ページ「たまみの生産技術」を参照)

さらに、家族の健康を守りたいという思いを込めて、「ビタミンDを強化しました。毎日の食卓に欠かせない卵から手軽に必要な栄養素を摂取することができます。

大ヒット商品「きよら グルメ仕立て」に次ぐ白玉のブランド卵、毎日の料理にご活用いただきたいという思いから、お手頃な価格を実現しました。

今後、『たまみ コク旨仕立て』を使用したレシピも公開していく予定です。是非毎日の食卓でご活用ください。

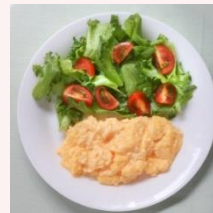


加熱調理後も鮮やかな色をキープ

スクランブルエッグの比較



たまみ コク旨仕立て



普通卵

■「たまみ コク旨仕立て」の生産技術について

厳選した天然ハーブを特殊な技術で飼料用油脂に混合し、鶏に与えます。飼料用油脂にハーブを混合することで、鶏のハーブ成分の消化吸収を高め、「鶏の健康向上」と「おいしい卵の生産」が可能となりました。

■「医食同源」の考えをもとに、ハーブの飼料技術を研究

ハーブは自然療法の1つとして古くから人々の生活に取り入れられてきたなじみ深い植物です。

「医食同源」（身体に良いものを食べることが健康に大切であり、食生活が医療に通じる）という考えの基、鶏の飼料としてハーブを活用することにより、たまごを産む親鳥の健康と、生まれてくる卵のおいしさを共に高める独自のハーブ技術で、『たまみ』の飼料を開発しました。

卵特有の香りをマスキングし、「コク」と「旨み」を強く感じさせることで、卵料理やスイーツがもっとおいしくなる不思議な卵です。



■たまご料理がもっとおいしくなる！ハーブ卵『たまみ』の特長

1. たまごの「コク」と「旨み」を強く感じる
2. どんな料理でも見栄えがよく、おいしそうに仕上がる
3. 家族の健康維持。ビタミンDを強化した卵

天然ハーブを鶏に与えて卵独特の臭みを抑え、旨みとコクを付加した「風味」（※新・風味アップ製法[特許登録]）、調理時の食欲をそそる鮮やかな「色」、人の健康維持に寄与する「ビタミンD強化（4.0~8.0μg/100g可食部※1）」が特徴です。 ※1：普通卵1.3μg：日本食品標準成分表2020より

大ヒット商品「きよら グルメ仕立て」に次ぐ待望の白玉ブランド卵の位置付けで、お手頃な価格を実現しました。

- 発売予定日 : 2022年11月1日
- 販売エリア : 関東エリアから販売を開始、全国に順次拡大。
- 店頭売価 : 268円/10個、178円/6個（いずれも税抜）
- 商品HP : <https://www.akititamago.co.jp/tamami/>



10個入りパッケージ



6個入りパッケージ



商品HP

<会社概要>

会社名 : 株式会社アキタフーズ
所在地 : 広島県福山市光南町三丁目7番30号
代表者 : 代表取締役社長 秋田 正吾
資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)
従業員数 : 920名 ※グループ全体
事業内容 : 採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売
URL : <https://www.akititamago.co.jp/corporate/>