



「好きな卵料理」3年連続1位の“目玉焼き”を上手に作るコツを伝授
**キューピー公式サイト内の食育コンテンツ『食生活アカデミー』に
 「卵を落とす高さが決め手!?
 基本の目玉焼きをつくろう！」を公開**

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、キューピー公式サイト内の食育コンテンツ『食生活アカデミー』に新たに「卵を落とす高さが決め手!? 基本の目玉焼きをつくろう！」を6月9日（木）に公開しました。

「卵を落とす高さが決め手!? 基本の目玉焼きをつくろう！」

<https://www.kewpie.com/academy/cook-eat/friedegg-challenge/>

手軽に挑戦できる目玉焼きを楽しみながら作ってほしい

今回公開した「卵を落とす高さが決め手!? 基本の目玉焼きをつくろう！」では、きれいに焼ける目玉焼きの基本的な作り方から、ホテルの朝食のような“ふっくらぷるぷる焼き”など、さまざまな焼き方を紹介しています。

すでに、食生活アカデミー内に掲載している、「トロトロ? 固ゆで? ゆで卵をつくってみよう！」と併せて、目玉焼きやゆで卵を楽しみながら自分で作ることで、卵の特性を学ぶきっかけの創出を目指します。

「トロトロ? 固ゆで? ゆで卵をつくってみよう！」

<https://www.kewpie.com/academy/cook-eat/boiledegg-challenge/>



基本の目玉焼き



ターンオーバー



蒸し焼き

好きな卵料理で3年連続1位の目玉焼き

キューピーが行った調査「たまご白書 2021※」では、「好きな卵料理」「よく食べる卵料理」「1年以内に作った卵料理」のすべての項目において、「目玉焼き」が3年連続、不動の1位を獲得しています。目玉焼きの基本の作り方や楽しみ方を知り、タンパク質が豊富で栄養価の高い卵を、日々の食事に取り入れてもらうことを期待しています。

※ キューピーアヲハタニュース2021 No.102参照 <https://www.kewpie.com/newsrelease/2021/2331/>

「たまご白書 2021」 <https://www.kewpie-egg.co.jp/trivias/pdf/whitepaper2021.pdf>

社内認定制度「たまごスター」の活躍

キューピーグループでは、2019年から社内認定制度「たまごスター」の資格を持った従業員が活躍しています。三ツ星タマリエ検定取得（一般社団法人 日本卵業協会）に加え、卵の知識を正しく伝えるための勉強会に参加することで認定されます。『食生活アカデミー』のコンテンツ内「たまごスターに聞いてみよう！」では、今回もキューピータマゴ株式会社の「たまごスター」が卵の豆知識をお伝えします。

キューピータマゴ株式会社 生産本部 人材育成推進室 正藤佑里香さん



正藤さんは、たまごスターと三ツ星タマリエ※を取得しています

※タマリエ(タマゴのソムリエ)とは、たまごについての知識を正しく理解した人々に与える称号です。「一ツ星・三ツ星・五ツ星」の3ランクの資格を取得できます。

キューピーは、グループの長期ビジョン「2030ビジョン」に、“子どもの笑顔のサポーター”を掲げています。『食生活アカデミー』を通して、食の大切さや楽しさを学ぶきっかけを作り、未来を創る子どもたちの笑顔あふれる食生活につなげていきます。



『食生活アカデミー』は、小学校高学年から中学生を対象に、未来を創る子どもたちが、食の知識や体験を通して生活を豊かにし、新たな関心や興味につなげ、将来に役立ててほしいという思いで制作した食育のためのコンテンツです。今後も随時情報を追加し内容を充実させていきます。

キューピー『食生活アカデミー』 <https://www.kewpie.com/academy/>

キューピー「人生健康」計画

サラダを半分おかわり、
ゆでタマゴをひとつ。



キューピーは、おかわりしたくなるようなサラダやタマゴが手軽に食べられる豊富なメニュー提案で皆さまの健康を応援していきます。