



有限会社高崎クエイル
2021年10月12日

東日本シェアNo1 うずら卵農場直営！名物プリンに新作が登場
秋の味覚“かぼちゃ”の濃厚うずらの卵プリン カaramelソースと相性抜群

うずらの卵専門店「う玉屋」 う玉かぼちゃプリン 新発売

<http://utamaya.com/>

うずら卵の生産・卸売り販売を行っている有限会社高崎クエイル（所在地：群馬県高崎市新保町1134、代表取締役：串田幹雄）が昨年2020年2月にオープンした直営店舗「う玉屋」で、10月16日（土）より、うずら卵で作ったプリン「う玉かぼちゃプリン」を1月末までの期間限定で発売いたします。「う玉かぼちゃプリン」は、うずらの卵と北海道産かぼちゃをふんだんに使い、スチームオープンでじっくり焼き上げました。かぼちゃ本来の甘みとほろ苦いカaramelソースが相性抜群です。



高崎クエイルは、「幸せのたまごづくり」をモットーに、群馬上毛三山に囲まれた豊かな自然の中で、えさ・水にこだわり、清潔な環境で元気に育ったうずらから生まれた「たまご」を年間約1億3000個生産しています。全国のスーパー等に並ぶ市販のうずらの卵のうち約20%が当社の卵です。安心・安全で栄養価の高い「うずら卵」の美味しさをもっともっと知ってほしい、そんな思いを込めて直営店舗「う玉屋」を2020年2月にオープンしました。

「う玉屋」では、農場から毎朝届く新鮮なうずら卵の他に、うずら卵をたっぷり使った濃厚でしっとりなカステラや食べ比べ必須の3種類のうずら卵プリン（プレーン/プレミアム/かため）、うずら卵ジェラート、カステラの上に生クリームと季節のフルーツをのせたお弁当風「う玉弁当」、うずらの卵なめらかチーズケーキなど、様々なスイーツを販売しています。また、うずらの肥料を使った有機成分豊富なお米「う玉米」も予約開始しております。

〈店舗概要〉

店名：う玉屋
所在地：〒370-0018 群馬県高崎市新保町1714-6
TEL：027-387-0876
営業時間：11:00～18:00
定休日：火・水
HP：<http://utamaya.com/>
Instagram：<https://www.instagram.com/utama.ya/>



新商品情報

▼う玉かぼちゃプリン（税込 350円）



うずらの卵と北海道産かぼちゃをふんだんに使い、スチームオーブンでじっくり焼き上げました。かぼちゃ本来の甘みとほろ苦いaramelソースが相性抜群です。

うずらの卵プリン「う玉」シリーズ

▼う玉 プレーン（税込 290円）



うずらの卵約3個使用し、つるんとした食感で、さっぱりしています。

▼う玉 プレミアム（税込 480円）



うずらの卵約6個使用し、黄身の割合が多く、濃厚でなめらかなプリンです。

▼う玉 かためのプリン（税込 330円）



うずらの卵約5個使用し、卵たっぷりの昔ながらの固さのある懐かしいプリンです。



その他商品情報

▼うずらの卵（税込 大775円/小410円）



安心安全、新鮮なうずらの卵を農場から直送しています。栄養価は卵の中で1番高いと言われています。

▼カステラ（税込 700円）



うずらの卵をたっぷり使った、濃厚しっとりカステラ。

▼う玉弁当（税込 380円）



うずらの卵カステラの上に生クリームと季節のフルーツをのせたお弁当風スイーツ。

▼ジェラート（税込 シングル390円/ダブル485円）



うずらの卵と群馬県産牛乳を使用した「うずらの卵ジェラート」の他、チョコレートやピスタチオ、季節のフルーツを使ったジェラート・シャーベットを販売。

▼う玉屋なめらかチーズケーキ（税込 1080円）



うずらの卵とクリームチーズをスチームオープン焼き上げたニューヨークチーズケーキ。目玉焼きはミルク寒天です。

▼カヌレ（税込 300円）



うずらの卵と群馬県産牛乳をラム酒などを使い、丁寧に焼き上げました。焼き上げて4時間は表面はカリカリ、中がしっとり、6時間以降は表面は柔らかくなりますが全体に香りがいきわたり、二度楽しむことができます。

その他商品情報

▼うずら卵割り器（税込 385円）



うずらの生卵の頭の部分だけキレイに切ることができる、うずら卵専用のハサミ。
※うずら卵と一緒に買い求めいただく場合は税込165円。

▼う玉米 コシヒカリ



うずらの肥料をたくさん使い有機成分が豊富な田んぼで育てたこだわりのコシヒカリ。田んぼの中には豊作の証といわれる「豊年エビ」がたくさん生息しています。

▼玉卵コンニャク（税込 380円）



うずらの卵と群馬県名物コンニャクがたまたま出会った、玉こんにゃくとうずらの卵の醤油味です。

1キロ : 税込 650円
10キロ : 税込 3780円
玄米30キロ : 税込 10800円

うずら卵の栄養

うずらの卵は栄養素が豊富で、ビタミンやミネラル、脂質、良質タンパク質が多く含まれています。これらの栄養素は体力を強化し免疫力を高めると言われています。

① ビタミンB12・・・鶏卵の約5～6倍

ビタミンB12は、葉酸と協力して赤血球中のヘモグロビン生成を助けています。また、脳からの指示を伝える神経の働きを正常に保つことで、記憶力や集中力を高める働きがあります。

② 葉酸・・・鶏卵の約2倍

葉酸は、タンパク質や細胞をつくるときに必要なDNAなどの核酸を合成する重要な役割があります。このため、赤血球の細胞の形成を助けたり、細胞分裂が活発である胎児の正常な発育に役立ったりするなどの大切な働きをしています。また、妊娠初期に十分摂取すると、胎児が神経管閉鎖障害という神経管の発育不全になるリスクを減らす効果があることがわかっています。

③ 鉄分・・・ほうれん草の約1.5倍

体内の鉄は、約70%が血液中の赤血球をつくっているヘモグロビンの成分になっていて、約25%は肝臓などに貯蔵されています。ヘモグロビンは、呼吸で取り込んだ酸素と結びつき、酸素を肺から体のすみずみまで運ぶという重要な働きをします。

④ リン・・・牛乳の約2倍

体内のリンは約85%がカルシウムやマグネシウムとともに骨や歯をつくる成分になっており、残りの約15%は筋肉、脳、神経などの様々な組織に含まれ、エネルギーを作り出す時に必須の成分です。



会社概要

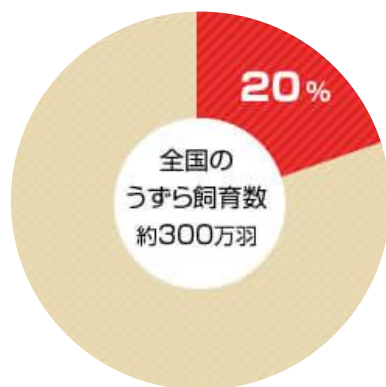
当初は養鶏業を主としていましたが、うずらの卵が鶏卵以上に栄養価が高いことに着目。うずら専業として1992年、新たなスタートをきりました。以来、「幼いときには食べられなかった貴重なタンパク源である卵をみんなに供給して食べていただく」という創業の精神をしっかりと受け継ぎ、経営理念として「幸せのたまごづくり」を掲げ、うずら、お客さま、取引先、家族、そして会社から喜ばれる存在を目指しています。ふ化から飼育、採卵、パック詰めまで一貫した生産体制を確立し、全国のスーパーなどに並ぶ市販のうずらの卵のうち約20%が当社の卵となっております。2020年12月には、安心・安全で栄養価の高い「うずら卵」の美味しさをもっともっと知ってほしい、そんな思いを込めて直営店舗「う玉屋」をオープンしました。

全国シェア20% 東日本シェアNo1

うずらの数

現在、愛知県を中心に全国で300万羽を超えるうずらが飼育されています。高崎クエイルでは、3つの農場で約50万羽を飼育。市販のうずら卵の約20%を当社で飼育している計算になります。

また、東日本で大々的にうずらを飼育している農家はなく、約50万羽の成鳥を飼育している高崎クエイルの東日本でのシェアはNo.1になっています。



40万個

毎日産む卵の数

高崎クエイルが1日に生産している卵の数です。自社のパックセンターでパック詰めにされ、東日本を中心に約80社の取引先を通して家庭に届けられます。



1億3000万個

1年の出荷数

約50万羽のうずらが生んだ卵を加工して出荷した1年間の数です。日本の人口は約1億3000万人なので、国民一人あたり1個食べている計算になります。

