



史上初！1パック1000円の最高級うずらの卵 1日10パック限定発売
葉酸が鶏卵の3倍！？黄身が“オレンジ”濃厚卵 最高級うずらTKG誕生

うずらの卵専門店「う玉屋」 幻の高級うずらの卵「極」3/18(金)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、3月18日(金)より高級うずらの卵「極」を1日10パック限定で発売いたします。



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1億3000万個生産しています。今回、代表の夢であった「世界一高いエサで育てた、世界一濃いうずらの卵を食べてみたい」という想いから「極」の商品化に至りました。通常のエサにDHAを多く含む魚粉やパプリカ、海洋土、酵母、乳酸菌、枯草菌、糸状菌など様々な原料を混ぜ、タンパク質が多いエサを使用しています。もともとうずらの卵自体がうこっけいやにわとりなどのすべての卵の中で100gあたりの栄養価が最も高い卵ですが、「極」はさらに栄養価の高い格別なうずらの卵となっています。

黄身がオレンジ色をしていて濃厚なので、そのまま卵かけごはん食べるのがおすすめです。ぜひ一度、ご賞味ください。

栄養価の比較（100gあたり）

	極	うずら卵	うこっけい卵	にわとり卵
カルシウム	67mg	60mg	53mg	51mg
リン	236mg	220mg	220mg	170mg
葉酸	120 μ g	91 μ g	6 μ g	49 μ g

うずら卵の栄養

うずら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。



う玉屋

「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。

〈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/>



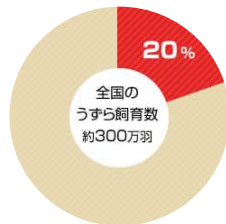
会社概要

当初は養鶏業を主としていましたが、うずら卵が鶏卵以上に栄養価が高いことに着目。うずら専門として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卵のうち約20%が当社の卵となっております。2020年2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。