

タマゴ屋さんが毎朝食べたいタマゴ

みか かのう こうらん まんげつ

「三河濃厚卵 満月」を新発売 ・ 三栄鶏卵株式会社



三栄鶏卵株式会社（本社：愛知県岡崎市中島新町、G.Pセンター：愛知県岡崎市日名西町、社長：市川尚宏）は、地産地消をコンセプトにした「岡崎たまご」に次ぎ、さらに「たまごのおいしさ」にこだわった新製品「三河濃厚卵 満月」を販売する。

特殊卵（ブランド卵）の多くが栄養強化を目的としているのに対し、「おいしさと安全」を追求した「三河濃厚卵 満月」は、三栄鶏卵グループ直営・渥美農場（愛知県田原市）にて木酢酸・海藻・ヨモギ、えごまを添加した飼料を与え、元気に育った鶏が産んだ元気なタマゴ。黄身が圧倒的に濃く、コクと旨みのある濃厚な味わいがある。価格は、10個入り 298円、6個入り 228円。

「満月」ブランドは、先代社長が特殊卵のさきがけとして昭和45年に販売開始し、その圧倒的な品質と当時革新的なコンセプトで多くのお客様の支持を得て、弊社の看板ブランドとなりました。が、その後、諸事情により飼料の供給ができなくなり、「満月」はやむなく販売を中止することになりました。

2007年、三栄鶏卵グループ直営・渥美農場の運営開始とともに、栄養機能をうたったブランド卵づくりではなく、食品としての「たまごのおいしさ」を追求した「タマゴづくり」に取り組み始めました。飼育環境の整備からはじめ、さまざまな飼料配合を検討し、健康な鶏を育てることを第一に考えてまいりました。

そして、ようやく当時のそのままの「満月」とは飼料設計や味が違うと思いますが、「満月」に込められた想いを引き継ぎ、「三河濃厚卵 満月 ～タマゴ屋さんが毎朝食べたいタマゴ～」として発売開始いたします。

「タマゴづくりは、元気な鶏を育てることから始まる」をモットーに、豊かな緑（菜の花）に囲まれた渥美・蔵王の麓の養鶏場で、海藻、ヨモギ、木酢液を含んだ濃厚飼料に、さらにえごま（健康によいとされるα-リノレン酸を多く含むシソ科植物）を加え与え、張りのある紅の黄身、弾力のある白身が映えたコクと旨みのある濃厚な味わいの「おいしいタマゴ、満月卵」が産まれました。タマゴそのものが持つ「おいしい」力を味わってください。

三栄鶏卵株式会社は、農場から販売まで一貫した衛生管理体制を確立し、みなさまに安全で安心して食していただけるサービスをこれからもご提供してまいります。