

たまごまるごとプリン「天使の贈り物」(1個284円)どこからどう見てもただの卵なのだが、中にはプリンが詰まっている。



もみじたまご(特大20個650円、中16個400円)日本の風土で改良された、最高級の親鶏「純国産鶏もみじ」から産まれた卵殻色が褐色の卵。卵黄比率が高く(黄身が大きい!)濃厚な味わいで、生食でも安心安全。お菓子の材料にも適している、この卵を使用しているケーキショップも多い。



二日目三日目のたまごはアニキたまごと呼ばれ、お買い得価格で手に入る。



「さくらたまご」のゆで卵を圧力釜で煮込んだ味付たまご(160円)や温泉さくらたまご、鶏肉加工品も多数ある。



見た目は卵、中身はプリン 不思議な不思議なスイーツ!

国内の民間企業としては唯一、純国産鶏の育種改良を行っている「株式会社 後藤孵卵場(ごとうふらんじょう)」直営の卵販売店が「さくらともみじ」だ。さくら、もみじはゴトウグループが守ってきた純国産鶏の名前。この純国産鶏もみじが生んだ「もみじたまご」を使い、独自の製法でそのままプリンに仕上げたのが天使の贈り物。一見普通の生卵、殻を割るとプリン。まさに天使からの贈り物としか思えないアメイジングなスイーツである。

食感はプリンそのものだが、無添加で砂糖も牛乳も入っていないので風味は卵そのまま。カラメルソースをかけて召し上がれ!

たまごパン(250円)昔懐かしい甘食の様な味わい。勿論もみじたまご使用。

キャンペーンなども随時開催されているので、ホームページのチェックもお忘れなく。純国産鶏の卵(サービス品を除く)



さくらともみじ



☎079-253-1071

姫路市花田町勲旨36-1

営業時間 ● 9:30~13:00、
14:00~17:30(土日祝16:30まで)
※売り出し期間は13:00~14:00も営業

定休日 ● 不定休

駐車場 ● あり

HP ● onlyone-site.com/goto-tamago/

編集部
イチ押し
の逸品!

卵の風味そのままとシロップをかけて2度美味しい天使の贈り物。驚きと共に是非。

