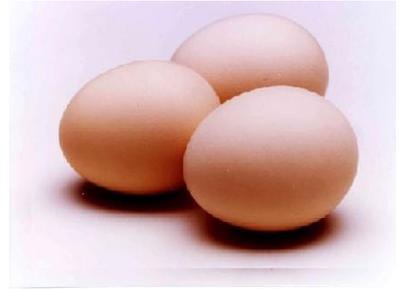


たまごの味の差

美味しい卵を探せ



日本に **6%** しかいない貴重な純国産鶏

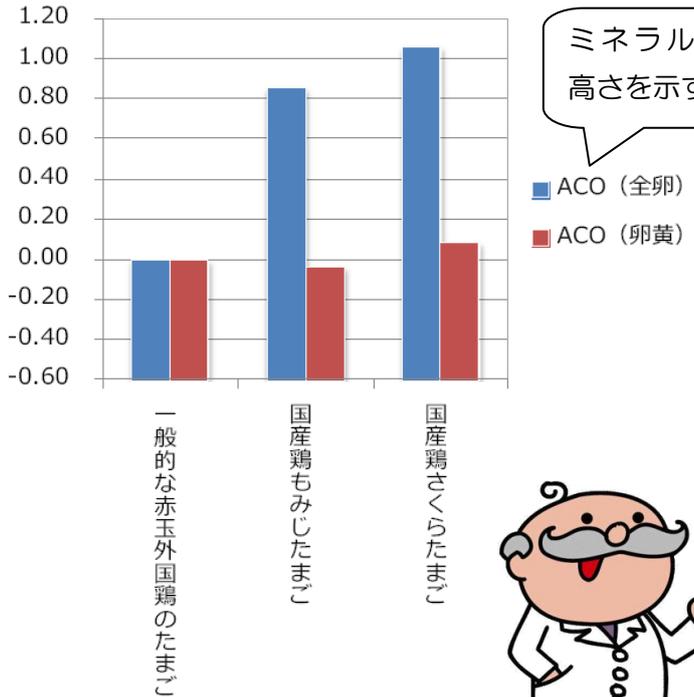
から産まれる卵、「もみじたまご」と「さくらたまご」味について特集！

たまごの旨みは「黄身＋白身」で差がつく！

一般的なたまごと「もみじたまご」「さくらたまご」との味の差は、**卵黄だけではなく卵白にもある**ようです。

右図 ACO とは ミネラル由来の成分の高さ を指し、『味の強さ』があるという特徴です。

※味香り戦略研究所ミネラル分析データより



もみじたまご
さくらたまご 味の違い

味わい深い純国産鶏のたまごの特徴。もみじたまごは「濃厚なコクによる旨み」さくらたまごは「高い気泡性と後味の良さ」です。

もみじたまご

濃厚なコクと旨みが特徴。
生食での存在感が強い

気泡性抜群で後を引く味わいが強い
お菓子やパン・加工向き



さくらたまご



おいしい卵を食べて、
みなさん元気に笑顔に