

コープの
なかま

はじめまして!

美味しい卵をお届けします!

世羅ファーム

10月1日より新たに取り扱いがスタートした「桃色こめたまご」。どんな卵? 安全性は? など組合員さんから頂いた疑問を生産者の松本義治さんにお聞きしました。



知りたい! 桃色こめたまごのこだわり

桃色こめたまごってどんな卵?

桃色こめたまごの故郷は、広島県のほぼ中央に位置する世羅町。JAグループの一貫サポーターの中、飼料から飼育・卵の商品化まで、安全で安心な卵が組合員さんに届くようにこだわって生産しています。

飼料は、分別生産流通管理を行ったポストハーベストフリーとうもろこしと大豆粕。さらに国産の飼料米を加えることで、食料自給率向上・SDGsにも取り組んでいます。

GPセンターでも衛生管理を徹底!

産まれてきた卵は、見た目や大きさも様々。世羅ファームで生産された卵は、GPセンターに運ばれ、組合員の皆さんに新鮮で安心して食べる事ができるものをお届けするために、隅々まで丁寧に検品しています。そのうち、物流センターで仕分けされ、この店舗での販売や宅配のトラックでお届けされるまで、一括管理されています。



▲全農広島鶏卵株式会社 世羅GPセンター



工場の中をのぞいてみよう!



日本の水田を守る、こだわりの「国産飼料米」

「桃色こめたまご」は、飼育方法や餌にこだわり、生協組合員の皆さまのために生産したこだわりのたまごです。餌にお米を10%添加することは、日本の農業、環境を守りたいという想いで約10年前から取り組んでいます。「桃色こめたまご」を食べていただくことは日本の水田を守ることにもつながりますので、こうしたことも感じていただき美味しくたまごを食べていただきたいです。

おすすめの食べ方は、「たまごかけご飯」です。生で食べることで熱に弱い栄養成分(レシチンやビタミンB群)も減少せずおいしくいただけます。加熱(ゆでたまご)することで効果的に摂取できる栄養成分(ビタミン)もあります。ぜひ一度お試しください。



広島たまご株式会社
代表取締役社長
松本 義治さん

組合員さんから

Q&Aに
お応えします!

Q たまごの表面に印字があるけど...
体には害はない?

A 印字するインクの原料には国に認可されている食品添加物を使用しているので誤って食しても問題ありません。

Q 餌にお米を食べてると
黄身が白くなると聞けど...

A 黄身の色は餌によって決まります。餌の米の配合比率を上げるとその分黄身の色は白くなります。「桃色こめたまご」は餌にお米を10%添加しますが、黄身の色への影響はございません。なお、黄身の色と卵の栄養成分は関係性がございません。

Q 鶏はどんな環境で
育っているの?

A たまごを産む鶏は、開放鶏舎(窓がある鶏舎)で自然に近い環境の中育っています。

安心安全なたまご
ぜひお賞味ください



宅配予定
毎週取扱
店舗
取扱

