



ころころ玉子のはなし



黄身の色はなぜ薄い？

ころころ玉子を割ってみると、スーパーなどで一般に流通している卵の黄身と比べて色が薄いと言われることが良くあります。

なんとなく『黄身の色が濃い=栄養価が高い・味が濃い』と思う方が多いですよ。テレビなどでも「黄身の色が濃くて、おいしそう」というコメントを度々耳にします。

しかし、それは間違ったイメージです。黄身の色がおいしさを判断する基準にはなりません。

黄身の色は何で決まるのか？

それは食べたものの色です。

日本人好みの色にするために、着色用として販売されているパブリカ粉末やマリーゴールド系の添加物をエサに混ぜている生産業者がたくさんいます。しかし、みさき未来では黄身の色を濃くするためだけにそれらを入れる必要はないと考えています。

ころころ玉子を生むニワトリたちは、自社で生産した安心安全なお米を多く食べています。それも合わさりレモンイエロー色の黄身になっているのです。

黄身の色が薄くたって、ニワトリたちへの愛情は濃ゆ〜い ころころ玉子をぜひご堪能ください！



お問い合わせ

合同会社みさき未来

福島県相馬郡新地町小川字仏方 31-1

TEL & FAX 0244-26-6830

メール misakimirai-miurafn@outlook.jp

HP <http://misakimirai.com/>

