



商品お試しモニターさん54名が試してみました

# たまごスープ

「やさしい薄味で、息子が『おっーいいね』といっているのを見て嬉しかったです」(組合員さんより)  
忙しい朝、一汁ほしいとき、手軽でおいしい「たまごスープ」。



あっさりしたチキンブイヨン、コクのあるチキンエキスとの2種類をブレンドした、まろやかで深みのある味わいのスープは、和・洋・中どんな料理とも相性抜群。さらに、わかめ、ねぎ、カニ風味のかまぼこが彩りをプラス。見た目もうれしいスープです。



## 美味しさのこだわりポイント

### 契約養鶏場のたまご

青森県、岩手県の契約養鶏場で生まれた、採卵後9日以内の新鮮なコブ専用たまごを使用。さらに風味が落ちないよう長距離の輸送は避け、青森県内の割卵工場で割った卵を使って製造しています。ふわふわのかき玉を作るために独自の製造ラインを組み、たまごスープを合わせる際のタイミング、温度、流し入れ方、かき混ぜ方が最適になるように調整しています。



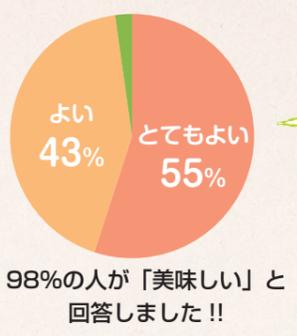
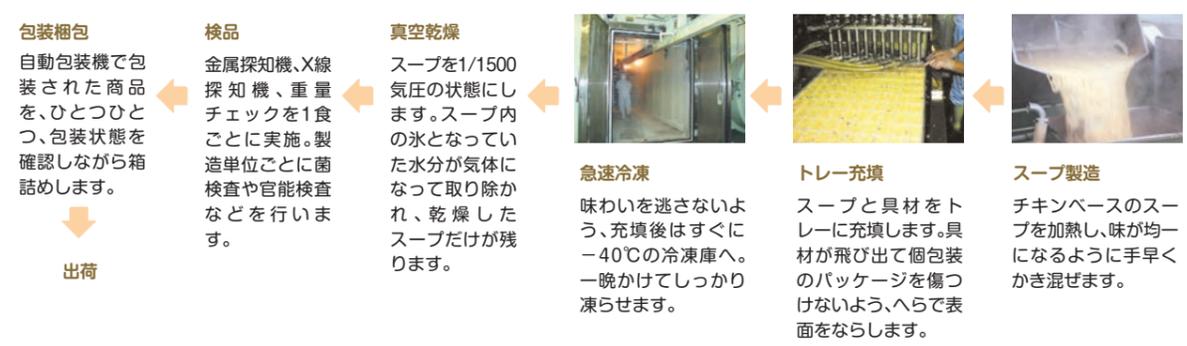
製造工場では厳しい基準により検査をしてから受け入れています

### フリーズドライ製法

お湯を注ぐだけで簡単に作れて、しかも、たまごのふんわり感を保つ秘訣は、フリーズドライ製法。フリーズドライとは、凍らせたまま、真空状態で乾燥させる製法です。加熱による影響が少ない製法なので、作りたての味、香り、食感を楽しめます。



## 製造工程



**商品お試しモニターとは?**  
コープ商品を試して、その感想や意見をアンケートでお答えいただきます。商品のよさや使い方を組合員さんの声で広げます。これまで使ったことのない商品をお試しいただく機会にもなります。週刊コープぎふで年に3回、参加の呼びかけをしているので、ぜひお気軽にご参加ください。

## 我が家流 たまごスープ アレンジ術

一人で食事をするとき、手軽でおいしいのでありがたいです。焼きもちにかけて食べるのが一番好きです。



冷凍たこ焼をレンジであたため、その上からたまごスープをかけて明石焼風に。岐阜西エリアの「いちの日企画」でメーカーさんに教えてもらい我が家の定番に!  
●岐阜市 今川さん



息子のお弁当のおとも。冷蔵庫に何も無い時のお昼に、ご飯やそうめんを入れて。一人暮らしの美家の父にも送っています。

ご飯にかけて食べています。雑炊のように美味しく、身体も温まります。うどんを入れると卵とじとんのようでお腹もふくれます。



ご飯にかけてクツパにしたり、煮込んで雑炊にすると夜食にぴったり。キムチをのせると最高です。



茹ですに使える春雨を入れて、ポリウムをアツプ。水餃子にも使えそうですね。



ご飯と鶏肉を入れて煮込んだら、おいしい親子雑炊になりました。



鍋に4食分を入れ、えのき、豆腐を加えて煮立てたら、あつという間に本格スープができました。息子たちも、手作りスープと間違えるほどでした。



たまごスープでたまごピラフ!  
油を引いたフライパンにごはん1人分を入れ、たいてい崩したたまごスープを1パック入れて炒めます。お好みでネギ、野菜(キャベツなど)を加えます。もともとスープに味がついているので味つけいらず、卵がいつぱいで美味しいです。  
●大垣市 柳瀬さん