



毎日食べるものだから
たまごにちよっとこだわりませんか？
食卓に欠かせない食材のひとつ、たまご。毎日食べるものだからこそ、
価格や栄養、鮮度など大切にしたいことはさまざまです。今回は株式
会社クレストの山田さん、木原さんに、それぞれのたまごの特徴やた
まごにまつわる疑問について教えていただきました。

..... 組合員さん人気NO.1



生協たまご
10個
本体価格 208円
税込価格 224円
次回予定 毎週

白色系鶏種のたまご。とうもろこしと脱脂大豆は遺伝子組み換えをしていない飼料を使用し、国産飼料米を5%以上配合しています。

- 黄身も白身もプリプリ感が大事です！たまにスーパーのお値打ちたまごを買うと「元気がないたまごだな」と残念な気持ちに。生協からたまごが届いた翌日はたまごかけご飯！（大垣市 いぬきさん）
- 新鮮だからか、生協たまごでシフォンケーキを焼くとよく膨らむ気がします。（可児市 ゆちさん）

..... 普段使いにぴったり!



たまご(黄ラベル)
10個
本体価格 168円
税込価格 181円
次回予定 毎週

白色系鶏種のたまご。一般的な配合飼料(遺伝子組み換え不分別)を使用しています。

- 生協の中でもお値打ちですし、養鶏場やバック日がはっきりして洗卵済みも安心です。（岐阜市 ちいさん）
- 毎日使うのでお手頃価格が嬉しいです。1パックすぐに消費します。（土岐市 きよんきよんさん）

きれいな色味も楽しみたい



生協赤たまご
10個
本体価格 275円
税込価格 297円
次回予定 毎週

褐色系鶏種のたまご。とうもろこしと脱脂大豆は遺伝子組み換えをしていない飼料を使用し、国産飼料米を5%以上配合しています。さらにパプリカや海藻などを加えることで、黄身の色が濃くなりまろやかな味になります。

- 黄身の色が濃くて味にコクがあるので、たまごかけご飯で食べるのが好きです。（瑞浪市 はるよこいさん）

..... お米で育ったたまご



さくら米たまご
10個
本体価格 228円
税込価格 246円
次回予定 毎週

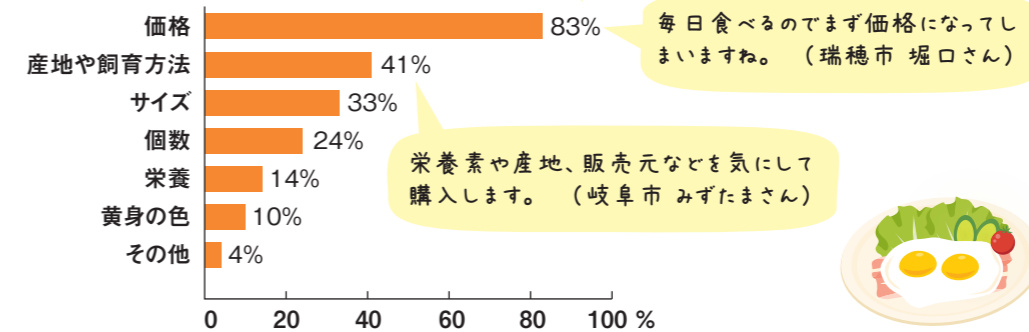
国産鶏種「さくら」のたまご。とうもろこしと脱脂大豆は遺伝子組み換えをしていない飼料を使用し、国産飼料米を10%以上配合しています。

- 鶏が食べているエサや飼育環境がたまごの美味しさに関係あると思います。温泉たまごにして食べるのがお気に入りです。（可児市 さつきちゃんさん）

たまごにも個性がある!!
わたしが好きなのは
このたまご!!

組合員さんに聞きました!

◎ たまごを選ぶ基準は?



意外に知らないかも!? たまごの豆知識

たまごにまつわるさまざまな疑問を、山田さん、木原さんに教えていただきました

Q 正しい保存の仕方が知りたいです！（岐南町 とみーさん）

卵殻が厚いとがった方を下にするとうれにくいですよ。冷蔵庫では振動や温度変化の影響を受けやすいドアポケットより、安定した棚に置くのが◎。パックの中は衛生的なのでパックごと保存しましょう。

Q 殻には菌がついてると聞いたことが。殻を触った後は手を洗った方がいいのかな？（美濃市 るるさん）

クレストでは洗卵と殺菌してからパック詰めをするので、殻を触っても菌が手に付着する心配はありません。採卵から出荷まで職員が素手でたまごに触れることはないの、たまごにはじめて触れるのが組合員さんです。

Q たまごはコレステロールが高いから1日1個と聞きますが、もっと食べたいな。（神戸市 双子ママさん）

「日本人の食事摂取基準2015年版」でコレステロールの目標量がなくなりました。たまごと血中コレステロール値に関連性はないので、健康の維持・促進のためにも1日2個程度を食べたいですね。参考：一般社団法人 日本養鶏協会

Q たまごを使った簡単レシピが知りたいです。（可児市 ひろママさん）



口の中でとろけるたまごボーロ

材料 卵黄…1個分 砂糖…30g 片栗粉…70g

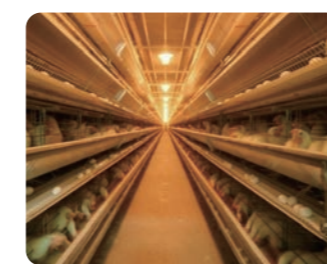
- 作り方
- ① ボウルに卵黄を入れて溶きほぐし、砂糖を加えて白っぽくなるまで泡で器で混ぜる。
 - ② 片栗粉を加えゴムベラでさらに混ぜ、手でひとつひとつまとめる。
 - ③ お好みの大きさに丸めて、200℃に予熱したオーブンで約10分焼く。



交流会でも大人気！口の中で溶けるので離乳食にもオススメです。

クレストのこだわり ひな育成から採卵まで、全て自社農場で!

① 元気な鶏を育てます



おいしいたまごは鶏の健康づくりから。鶏舎内の換気、温度、照明などはコンピュータで細かく管理し鶏にストレスを与えない環境を整えています。健康チェックは夜間巡回などをして小さな異変も見逃しません。発育に応じた飼料を与え、健康な鶏に育てています。

② 新鮮なたまごをお届けします



産まれたたまごは採卵後、まず卵殻表面を洗浄します。その後、殻が割れていないか、血が混ざっていないかなど、人と機械でダブルチェックし、共同購入では採卵から2日以内の新鮮なたまごをお届けします。

毎日食べるものだからこそ、安心できるものを

クレストでは組合員さんと顔の見える関係作りを大切にしてきました。みなさんに美味しく安心して食べられるたまごをお届けできるよう、飼育、衛生、品質管理の徹底に日々努めています。今後も組合員さんとの交流を大切に、支持される生産者となるよう努力していきます。



株式会社クレスト 山田さん、木原さん



..... 組合員さんの声

クレストさんの工場見学をしたとき、生協たまごのお話やパック詰め工程などを自分の目で確かめて、これは安心して食べられると感じました。予約登録で注文しています。（恵那市 アナベルさん）