

意外と知らない!

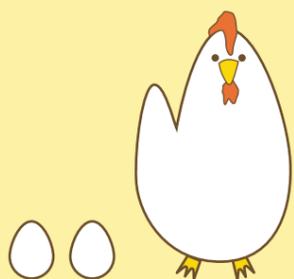


~Secret of the eggs~

865人に聞いた



のこと



Q.黄身の色が濃い方が新鮮?

● そう思う ● そう思わない ● 分からない



A 黄身の色と鮮度は関係ありません。

Q.黄身の色は何によって変わる?



- 1 鶏のエサ 66.4%
- 2 鶏の種類 18.0%
- 3 鶏の健康 10.0%

A 鶏のエサ

一般的に、とうもろこしを食べた親鶏は黄色っぽく、お米を食べた親鶏は白っぽい黄身の「たまご」を産みます。

Q.タマゴの正しい保存法って?

- 1 **パックのまま保存** 50.1%
- 2 丸い方を上に保存 29.1%
- 3 尖った方を上に保存 19.7%

A **パックから出して丸い方を上に保存**



丸いほうを上にする事で劣化を遅らせることができます。

Q.タマゴを週に何個食べますか?

- 1 2個から4個 49.8%
- 2 5個から7個 28.3%
- 3 0から1個 10.3%

Q.「ゆで卵」or「ゆで玉子」?



A **ゆで卵**

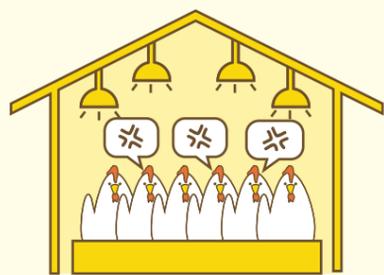
一般的には「卵＝殻のある調理前のもの」「玉子＝殻のない調理したあとのもの」

Q.購入するときの選択基準は?  
※複数回答

- 1 **価格** 78.3%
- 2 安全性 40.6%
- 3 賞味・消費期限 36.0%

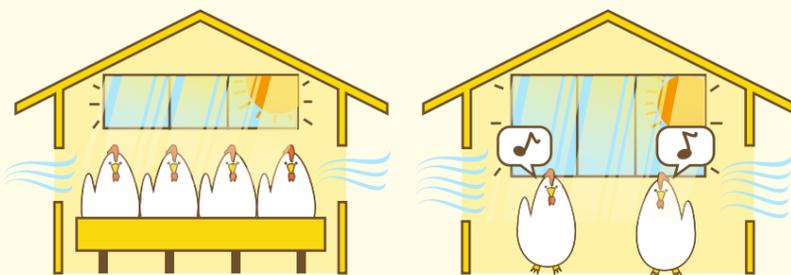
! 鶏舎についての豆知識

採卵効率を重視



**多い**  
ウインドウレス鶏舎  
一般的な日本の鶏舎

安心・安全を重視



**少ない**  
親鶏のストレス  
開放鶏舎 平飼い

**パルシステムの鶏舎**

パルシステムのたまごプロ横澤よりひとこと

パルシステムは「おいしい卵は健康な鶏から」という考えのもと、自然の光と風が入り込む鶏舎を採用し、餌の大半を占めるトウモロコシは非遺伝子組み換え、収穫後農薬不使用に限定するなど、安全性にもこだわっています。効率は悪いですが、そのぶん生産者が愛情こめて育てた鶏のたまごの味は格別です。価格や見た目だけではわからないたまごの価値をぜひ実感してください。

