

想いを言葉に  
言葉をかたちに

# 生協 **かがわ**

コープかがわホームページ <http://www.kagawa.coop.or.jp/>

発行・生活協同組合 **コープかがわ** 香川県高松市新北町14-27 ☎0120-4884-10 (本部)

コープかがわ 検索



## 私のお気に入り / コープの産直 **たまご**

さくらたまご (PHF)



黄身と白身の味のバランスが優れているので、どんな料理にも合わせやすいたまごです。

赤たまご (PHF)



「親鶏が平飼い赤たまごと同じ、飼料や飼育方法はさくらたまごと同じ」という商品です。赤たまごを割安に買いたいという組合員さんの声からできました。

平飼い赤たまご (PHF)



平飼いで卵のびのび育てられ、殻に赤みを帯びたたまごは、うま味や甘みをしっかりと感じられる濃厚な味わいです。

商品名のPHFとは、ポストハーベストフリーの略で、収穫後に農薬を使用していないという意味。

機関誌  
**プレゼントクイズに挑戦!**  
(4面をご覧ください)

### さくらたまご

#### 生食の時に

卵かけごはんや、かきたまうどんに生たまごを使う時はさくらたまご。(高松市 K・Kママさん)



#### 続けて買いたい

さくらたまごにしてから、他のを買わなくなりました。続けて買おうと思えるのは、安全・安心な食べ物を家族に食べてもらいたいと思っているからかもしれません。(高松市 Nさん)

### 今日は上等のたまご

さくらたまごの日は、「今日は上等のたまごだよ」と、子どもに伝えてあげたいと思います。卵かけごはんが大好きなので、さくらたまごにCOOPのだししょうゆをかけて喜んで食べます。(丸亀市 のんちゃんさん)



COOP だししょうゆ

### 黄身と白身を分ける時

赤たまごは、1個が大きいので、黄身と白身を分けて使う時にとても楽です。マヨネーズ、カルボナーラ、卵焼き(黄身と白身を分けて2色焼き)など。(高松市 Kさん)

### 赤たまご



### 色も甘みも最高

伊達巻を作る時、赤たまごが色も甘みも最高です。(高松市 花好きさん)

### 平飼い赤たまご



#### 火を通さない時に

卵かけや納豆等、火を通さない時はなるべく良いたまごを使いたい。(観音寺市 Fさん)

#### 味が濃い

平飼い赤たまごは味が濃いので、卵かけごはんにはGOODです。(高松市 Hさん)

### 安売りに惑わされず

▲トレー  
共同購入で、さくらたまごのトレーを登録して買っています。スーパーの安売りに惑わされることがなくなり、「1,000円以上買わなくては」など考える必要がなく、心穏やかに買い物ができます。(丸亀市 M.Sさん)

### たまごを割る練習

たまごパックのごみが出るのが嫌で、トレー買いにして、ずっと20年使っています。子どもが小さい時、たまごを割る練習も安心でした。カラがしっかりしていて、黄身が盛り上がりプルツとしています。(三豊市 カントリー母さん)

### 6個入りが嬉しい

ごめんなさい、コレステロールが高いので、なるべく食べないようにしています。さくらたまごの6個入りがあるので嬉しいです。今後も続けてください。(善通寺市 ふーちゃんさん)



### ここが違う!

生産者の **東山産業 志渡** さんに教えていただきました。



## コープの産直 **たまご**

### 産直へのこだわり ~生産者・飼育方法・飼料などが明確!~

「ヒナを育てる人」「たまごを採る人」「パック詰めする人」がそれぞれ異なっていると、たまごがどんなところを通って手元に届くのか分かりにくいのですが、「東山産業」では、これらを一貫して行い、安心して食べていただけるたまごをお届けしています。

赤ちゃんなので、深夜の見回りなどもしています。



夏でもエアコンで快適な鶏舎で、鶏のストレスを軽減しています。



コープのたまごは全て洗浄しています。採卵して2~3日後には組合員さんのもとにお届け!



### エサへのこだわり (PHFトウモロコシ)

母鶏のエサになるトウモロコシは海外から輸入されており、輸送中の防虫・長期保存を目的に農薬が用いられています。PHF(ポストハーベストフリー)とはその農薬を散布していない飼料のこと。このPHFトウモロコシが食卓へ安心なたまごをお届けするためのこだわりです。

### プロが教える **温泉たまご** 技

### 志渡さんより **アドバイス**

- 1 たまごを常温に戻しておく。
- 2 たまごをポウルや鍋に入れ、沸騰したお湯をたまごがすっぽりかぶるくらい注ぐ。
- 3 ラップなどで15分間フタをする。  
※お湯の量や、鍋の厚さ、密閉度、たまごの数により条件が変わるため、時間は目安にしてください。



温泉たまごは、黄身が65℃、白身が70℃で固まる性質を利用しています。この作り方だと簡単です。