

産直 コープの里

毎日の元気の源、たまご。
つくり手の思いを届けます。

親鶏のエサの原料から
こだわってつくっています

産直のはぐくむたまご

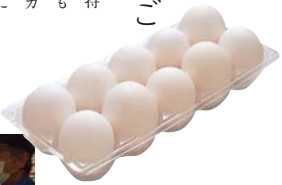
親鶏のエサの主な原料となるコーンは、特定産地で栽培された遺伝子組換えでないものを使用。コーン生産者の皆さんをアメリカ現地まで訪ね、質のよいコーンづくりを共に確認しています。

また、養鶏場や選別パック工場の皆さんとの間でも信頼関係を築きながら、品質や生産体制管理を図っています。

※産直のはぐくむたまごの産地は茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県です。



鶏の飼料には、収穫後農薬不使用のNON-GMO(非遺伝子組換え)のコーンを使用。米イリノイ州の生産者グループが生産したものに限定しています。



たまご産地のひとつ
岩手県(株)岩手ファーム



飼料米 生産者の一人 伊藤さん



お米の飼料で
たんぼが元気になるたまご

産直稲穂のみのでたまご

岩手山の麓、きれいな空気と水に恵まれた環境から生まれる産直稲穂のみのでたまご。親鶏のエサの10%は地元休耕田などを利用してつくられた国産米。そして、鶏舎の鶏糞は肥料として地元農家に提供され、地域により循環を生み出しています。ご家庭でおいただいたたまごを食べることで、こうした地域活動にも一役買っているのです。

※産直稲穂のみのでたまごの産地は岩手県のみ(群馬県)です。

コープデリのたまごのお約束

①新鮮たまごをお届け

採卵したその日にパック詰めにし、徹底的に冷蔵管理。たまご一つひとつに採卵日と賞味期限日をシールなどで一目でわかるようにしています。



②一貫した冷蔵流通

パック後に温度を下げ、物流拠点へ冷蔵車で輸送。通い箱にセットする段階で10℃以下になるよう管理しています。



コクと酸味のバランスがよく
マイルドな風味の

産直のはぐくむたまごで
作ったマヨネーズ

コープデリでおなじみの「はぐくむたまご」の全卵を使った、たまごの風味にこだわったマヨネーズです。お酢は、醸造酢とりんご酢をブレンドして、まろやかな味わいに仕上げました。鶏の飼料同様に、原料のなたね油もNON-GMO(非遺伝子組換え)のものでこだわりました。



たまごの風味が感じられる

産直のはぐくむたまごで
作った茶わんむし

たまごは産直の「はぐくむたまご」を使い、具材の鶏肉、かに、しいたけ、ぎんなん、たけのこ、えだ豆は、すべて「国産素材」にこだわった茶わんむしです。かつお節、昆布、焼あご、焼さばから取った深みのあるだしに、具材のうま味がとけ合っただし感のあるやさしい味わいで、口当たりもなめらか。熱々はもちろん、夏は冷やして食べるのもおすすめです。



たまご産地のひとつ
農事組合法人宮澤農産



まろやかな味わいを実現するために、アミノ酸を使わず、コクと酸味のバランスのとれた味わいを追求。マイルドであっさり、たまごのうま味を生かしたおいしいマヨネーズができました。(丸和油脂株式会社 開発担当)

産直素材を使った調味料・お惣菜



衣はサクサク、いもはホクホク
産直北海道産男爵で
作ったレンジコロツケ

北海道JAきたみらいの男爵いもに限定したじやがいもを味を楽しめるコロツケです。皮付きのまま蒸しているの、いもの味がしつかり感じられ、食感もホクホク。このおいしさを最大限に生かしたいと、調味料テミン酸は使わずに味付けは塩こしょうなどでシンプルに仕上げました。レンジ調理ながらも、衣の下の配合を工夫することで、温めても衣はサクサク夕飯のおかず、お弁当・サンドイッチなどにどうぞ。



風味がよくシャキシャキ食感
産直ごぼうで
作ったごぼうサラダ

風味の強い泥つきの産直ごぼうを使った、歯ごたえのよいごぼうサラダです。収穫時期に合わせて青森県、茨城県、宮崎県の産直ごぼうを使用。ほどよく皮を残しながら削ぐことで、ごぼうの風味を生かしました。マヨネーズをベースに、焙煎ごま、砂糖、薄口しょうゆ、食塩と、ご家庭にあるようなシンプルな調味料で味づけ。少し甘めでまろやかな味わいは、和食・洋食どちらにも使える副菜として重宝します。