

毎日の料理にかかせない食材だから知っておきたい

## 産直「さくら卵」

日本の気候に合うよう改良された  
国産鶏が産んだ卵です



さくら卵は、日本で育った国産鶏「さくら」の卵です。「さくら」から産まれた卵だけが「さくら卵」と呼ぶことができます。さくら卵は殻が固いので、風味と鮮度がより長持ちします。

かき混ぜると空気を含んで泡立ちやすいという特徴があり、組合員さんから「ケーキを焼くとふっくらしておいしい」と人気です。

### 非遺伝子組換えトウモロコシを使用

米国で非遺伝子組み換えトウモロコシの作付けが年々減少している中、産直さくら卵は、飼料の約6割を占めるトウモロコシを非遺伝子組換えに限定しています。

サルモネラ等の細菌検査を定期的に行い、鳥インフルエンザ対策も徹底しておこなっています。

### 冷蔵流通で鮮度を保ちお届けします

パック詰めしてから組合員さんへお届けするまで「冷蔵」で運んでいます。夏場でも鮮度良くお届けできるようにになりました。

### 採卵日を表示しています

賞味期限表示だけでなく、採卵日も表示しています。



## おじゃましました!

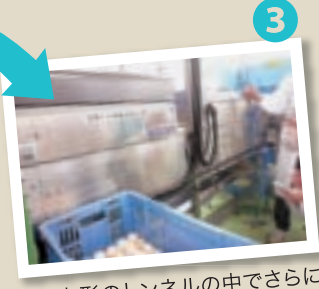
4月、姫路城の見える兵庫県姫路市郊外にある(株)後藤孵卵場 関西たまごセンターに組合員19名が訪問し、さくら卵のパック詰め行程を見学。さくら卵の特徴や鶏卵情勢、食料自給率の問題についても学習しました。



1 指定養鶏場から入荷した卵は、洗浄され、目視でヒビ割れなどの検品



2 幕をした暗い場所で、下から光を当てて血の混じった卵の検品



3 長方形のトンネルの中でさらにヒビ割れの検査



4 ロボットが卵の大きさを自動で仕分け



5 生協専用の冷蔵庫へ



6 パック詰めの後にも目視で検品

### 参加者の声



・工場内の見学も安全装備で、また身近での説明でよく理解できました。  
・何気なく買っていた卵でしたが、意識して「さくら」を選ぶようにしたいです。

### さくら卵のひんや〜プリン

- 材料(4~5人分)
- カラメルソース
- 砂糖……大さじ3
- 水……大さじ1
- 湯……大さじ2
- プリン生地
- 牛乳……400cc
- たまご……4ヶ
- 砂糖……3分の2カップ
- バニラエッセンス……少々

### 作り方

- カラメルソース**
- 1 フライパンに砂糖と水を入れて火にかけ、きつね色になってきたら湯を加えて煮とく。(この時ヤケドに注意)
- 2 プリン型に流し入れ冷蔵庫で30分冷やす。
- プリン生地**
- 3 牛乳を人肌程度にあたため砂糖を入れてとく。
- 4 ボールにたまごをいれて泡立て器でよく混ぜ④を少しづつ加えて混ぜ、バニラエッセンスを入れストレーナーでこす。
- 5 プリン型に等分に分け入れる。泡はとってやる。
- 6 蒸気のたった蒸し器に入れ強火で2分、弱火で25分くらい。蓋は少しずらしておく。
- 7 蒸し上がった粗熱をとって冷蔵庫で1時間ほど冷ます。お好みでフルーツなどをトッピング

