

産みたてたまごを養鶏場から直送！ 一押し「鈴卵」をはじめ、 飼料からこだわった濃厚たまご

日本たまご販売

日本たまご販売(新横浜本店)・横浜市港北区新横浜、名取浩平社長、045・475・2178、<http://tamagokan.jp>は、横浜を中心に、新横浜・小田原・横浜南・芹が谷・中田・大口の6店舗を展開し、養鶏場より毎日直送されるこだわりの産みたてたまごの直売所として営業している。店舗によって異なる地域環境に合わせた販売形態を日々試行錯誤しながら、たまご関連の商品や名取社長自ら市場で仕入れた新鮮野菜も販売するなど、お客様が立ち寄りやすいお店づくりに取組んでいる。



同社お勧めの「鈴卵」が並ぶ

過去に2度内閣総理大臣賞を受賞したたまご「鈴卵」は、甘み・コク・旨味の3拍子揃った同社一押し商品。飼料に、良質なトウモロコシのほか、コクを出すための魚粉やさらに甘みとコクが増すヨモギ、木酢酸、海藻粉末などを配合しており、たまご独特の臭いも少な

く、濃いオレンジ色の黄身が特長である。ビタミンも豊富で、こってり濃厚な味わい深いたまごとなっている。

ほかにも、良質のパプリカ、マリーゴールド、トウモロコシを配合した飼料を与えることで、自然素材に由来する鮮やかな黄身色の「紅」、乳酸菌やビール酵母などの有用菌を配合した飼料で鶏の腸内環境を健康に保ち、ヨード・ビタ

ミンB1・ビタミンB12・ビタミンEを多く含む「ヨドビタ」も大好評を得ている。

「当店自慢の新鮮なこだわりのたまごは、ぜひ一度、生で召し上がっていただきたいです。すぐに違いを感じてもらえるはず」と、名取社長は自信を見せる。どうぞ、お近くの店舗へ足を運んでみてください。

