

ワタナベファームの三姉妹

3種類のたまごがあります。

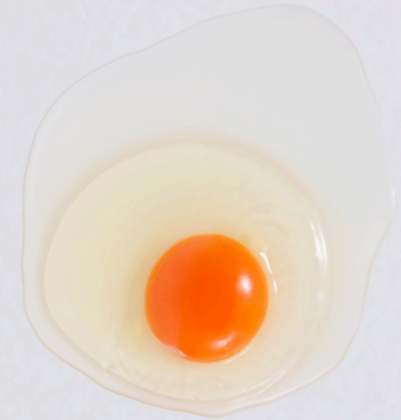
平飼い有精卵 **あかり**



純国産鶏平飼い卵 **こはる**



純国産鶏平飼い有精卵 **ひより**



■ **お母さん：** ボリスブラウン
日本の赤玉たまごのほとんどはあかりのお母さんと同じボリスブラウンです。出身国はアメリカ

■ **特 徴：** 赤玉、有精卵

■ **黄身の味：** 三姉妹の中で一番濃厚調味料にも負けない濃さが特徴

■ **白身の味：** 塩味を感じながらもクセがない

■ **オススメの食べ方**

強い出汁などにも卵の味が負けないので、だし巻き卵、茶碗蒸しなどの全卵使いに向いています。たまごかけご飯ではほんの少しのお醤油がオススメです。

■ **お母さん：** 純国産鶏 さくら
日本にいるお母さん鶏で何代も遡って日本生まれと言えるのは2種のみしかおらず、うち1種がこはるのお母さん「さくら」です。

■ **特 徴：** ピンク卵、無精卵

■ **黄身の味：** 料理の邪魔をしない優しい味わい

■ **白身の味：** 白身はほのかに甘みを感じ、弾力の強さは三姉妹でダントツ

■ **オススメの食べ方**

弾力のある白身は「ゆで卵」や「煮たまご」など白身を固める調理に向いています。たまごかけご飯ではひとつまみのお塩がオススメです。甘さが一層引き立ちます。

■ **お母さん：** 純国産鶏 もみじ
日本にいるお母さん鶏で何代も遡って日本生まれと言えるのは2種のみしかおらず、うち1種がひよりのお母さん「もみじ」です。

■ **特 徴：** 赤卵、有精卵

■ **黄身の味：** 甘みが特徴的で、濃厚ながら口当たりがもたつかない上品な後味

■ **白身の味：** 少しの塩味が黄身とのバランス◎

■ **オススメの食べ方**

三姉妹の中でも目玉焼きといえばひよりで。甘みと塩味のバランスがよくどのような食べ方にも向いています。たまごかけご飯では出汁醤油やお塩、または調味料なしもオススメです。