

# だし巻

新鮮たまごと、昆布と削り節仕込みの濃厚だしが決め手。甘みがじんわり美味しい新感覚のだし巻たまごです。



## 地元・相可高校調理クラブさんとコラボレーション

全国世界の料理大会で好成績を修めている、三重県立相可高等学校調理クラブさん、顧問の村林新吾教諭に協力頂いたコラボ商品です。だし巻は、「家庭的ではっきりする味」、「田舎のおそうざい」というテーマで、当鶏園独自のレシピを考案・監修頂き、甘口で新感覚のだし巻に仕上がりました。

味玉は当鶏園のレシピをもとに、味のアドバイスを受けてました。



村林教諭（最右）、調理クラブ生徒さん（最左）と一緒。



調理クラブの生徒さんに描いて頂いた楽しいスケッチをラベルに。



新鮮で安全安心なたまごをふんだんに使用

山下鶏園の「いきいきたまご」は、整った環境のなか、すくすく育った鶏が生んだ安全・安心たまごです。とれたてたまごを鮮度そのままに調理し、真空パックで美味しさを閉じ込めました。

だし巻は、お魚・お肉料理等、何にでも合います。忙しい時のもう一品にどうぞ。味玉は、おつまみ、サラダ等好みに合わせてお楽しみ下さい。

# 味玉



にんにく風味が食欲をそそるしょう油味。お子様も食べやすい、甘めの味に仕上げました。

※真空包装のため、実際の商品はたまごの形が角ばります。

より美味しくお召し上がりいただくために  
だし巻

そのままでも美味しく召し上がれますが、温めるとふんわり美味しく召し上がっていただけます。

## 鍋

真空パックのまま  
熱湯で約4〜5分温める。



## レンジ

皿に取り出しラップをか  
け約2分半〜3分温める



## 味玉

袋から取り出し  
そのままお召し  
上がり下さい。  
レンジは不可。  
ご注意ください。

