

## シンガポール先行販売で好評

のうこうらん  
「まんげつ濃厚卵」

いよいよ国内販売始めます

三栄鶏卵株式会社



まんげつ濃厚卵 6 個入り



伊勢丹シンガポール・スコッツ店売場

三栄鶏卵株式会社（G.P センター：愛知県岡崎市日名西町、社長：市川尚宏）は、今年 7 月よりシンガポール・日系百貨店でのみ販売している「まんげつ濃厚卵」（6 個入りパック）を 10 月 1 日より国内販売開始いたします。

弊社直営・渥美農場が今年 4 月にシンガポール政府 AVA（農食品・畜産庁）より国内 10 年振りとなる輸出可能な採卵鶏農場の認定を取得したことを契機に新たな商品開発を初め、7 月中旬に開催した伊勢丹シンガポール・スコッツ店「東海フェア」で、「まんげつ濃厚卵」を輸出と同時に販売開始いたしました。

この「まんげつ濃厚卵」はエサの配合を見直し、さらにコクと旨みが増した濃厚な味わいとなっています。

たまごを「生（なま）」で食する文化・風習のない同国において日本産の安全で新鮮なたまご「まんげつ濃厚卵」が受け入れられました。3 ヶ月経過した今も、中部国際空港より定期的に空輸が行われ、実績を重ねております。

そうした中この度、販売体制を見直すことによりようやく国内向け供給にめどが立ちました。

2009 年 4 月に販売開始した「三河濃厚卵 満月（みかわのうこうらん まんげつ）」を終売し、商品名・パッケージデザインを刷新し、そしてたまごの風味も豊かになった「まんげつ濃厚卵」6 個入りを 10 月 1 日よりお届けいたします。

- 商品名・仕様 「まんげつ濃厚卵」・6 個入りパック・1 個当たり M~L サイズ混在
- 希望小売価格 258 円（税込）
- キャッチフレーズ いつものたまご、ちょっと贅沢に。
- 特徴 黄身にコクと旨みがあり、生で食べるとより一層濃厚な味わいが堪能できます。黄身色が鮮やかなオレンジかった色で、加熱調理してもその色目が活かされ、たとえば、玉子焼きやオムレツ、スポンジケーキは、今まで以上に濃い目に仕上がりました。目にもおいしく見えます（熱を加えると黄身色が低下しやすいのが一般的）。また、たまご特有の生臭さも低減していますので、そのままたまごかけごはんにしていただくと、「まんげつ濃厚卵」特有の甘みを味わっていただけます。
- ①直営農場限定生産 ②専用飼料と天然水 ③黄身が濃厚でおいしい
- 販売場所 主に愛知県内量販店（食品スーパー）、オンライン通販

【本件に対するお問い合わせ先】 三栄鶏卵株式会社 担当：久永時男（ヒサナガトキオ）  
TEL :0564-24-4455 e-mail : hisa@sanei-keiran.com