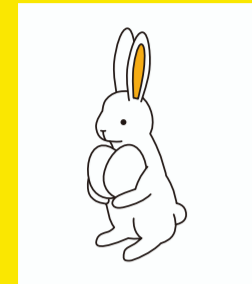


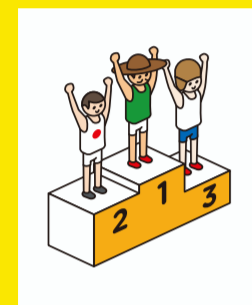
TAMAGO CITY

～たまごは今日も、暮らしを彩る～



1日2個以上食べてOK

「たまごは1日1個まで」は本当？答えは…ウソ！100年以上前のロシアで、草食動物のうさぎに高コレステロール食を与える実験がその誤解のもとでした。その後の研究においてもたまごの1日の摂取量とコレステロール値、あるいは心筋梗塞のリスクとの因果関係はないことが確認されています。

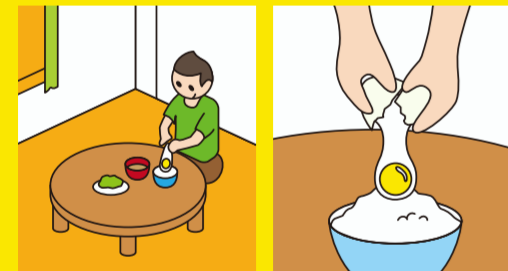


国別消費量

日本人は世界でもトップクラスのたまご好きな国民

年間1人当たり鶏卵消費量(2019年)

372個	338個	306個
1位 メキシコ	2位 日本	3位 ロシア



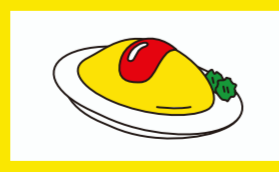
日本の生食文化

日本人のソウルフードである「たまごかけご飯」。香川県で生まれて、日本中で愛されている「釜玉うどん」。ご馳走と言えば、みんな大好きな「すき焼き」。こうやって生卵を普段から食べられる国って、日本しかないんです！



味の緩衝作用

たまごは「味の緩衝作用」で苦味・渋み・辛み・酸味などをマスキングし、料理の味を「まろやか」にしてくれます。



食卓に黄色い彩り

黄色い食材は料理にワンポイントの彩りを添えてくれますね。トウモロコシ、パプリカ、レモン、マスタードなどが挙げられますが、他の色の食材に比べて種類が限られています。たまごは様々な料理に使えて、かつ鮮やかな彩りを添えてくれます。

生食を前提とした生産体制

日本のたまごが生で食べられるのは、生食を前提とした厳しい衛生管理と、正しい賞味期限の表示制度が浸透しているから。

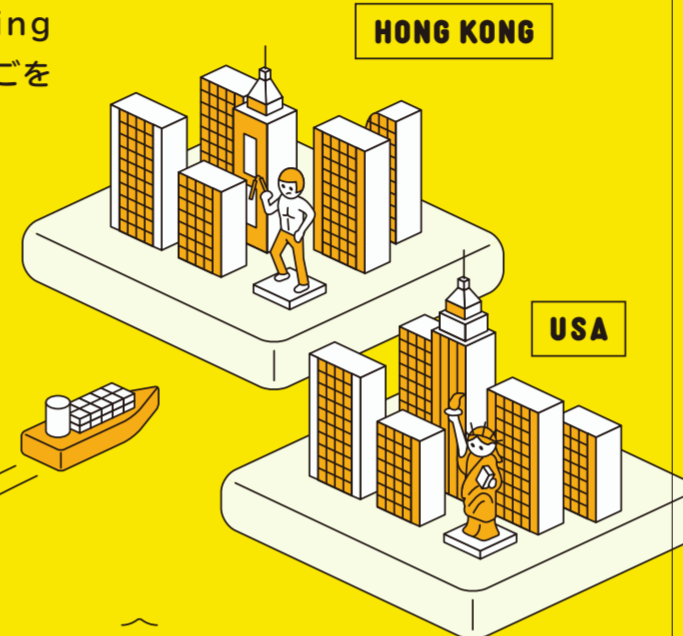
- 日本 賞味期限14日程度。生食を前提とした賞味期限。
※採卵日を起点として21日以内が限度
- 世界各国 加熱を前提とした賞味期限。生食を禁じる地域もある。

GPセンター

農場で鶏から産まれたたまごは「GPセンター」へ運ばれ、パック詰めされたお馴染みの姿に変わります。「GPセンター」とはGrading(選別)とPacking(パック詰め)の頭文字を取った略称で、たまごを洗浄、乾燥、検査、計量してパック詰めを行う工場のことです。

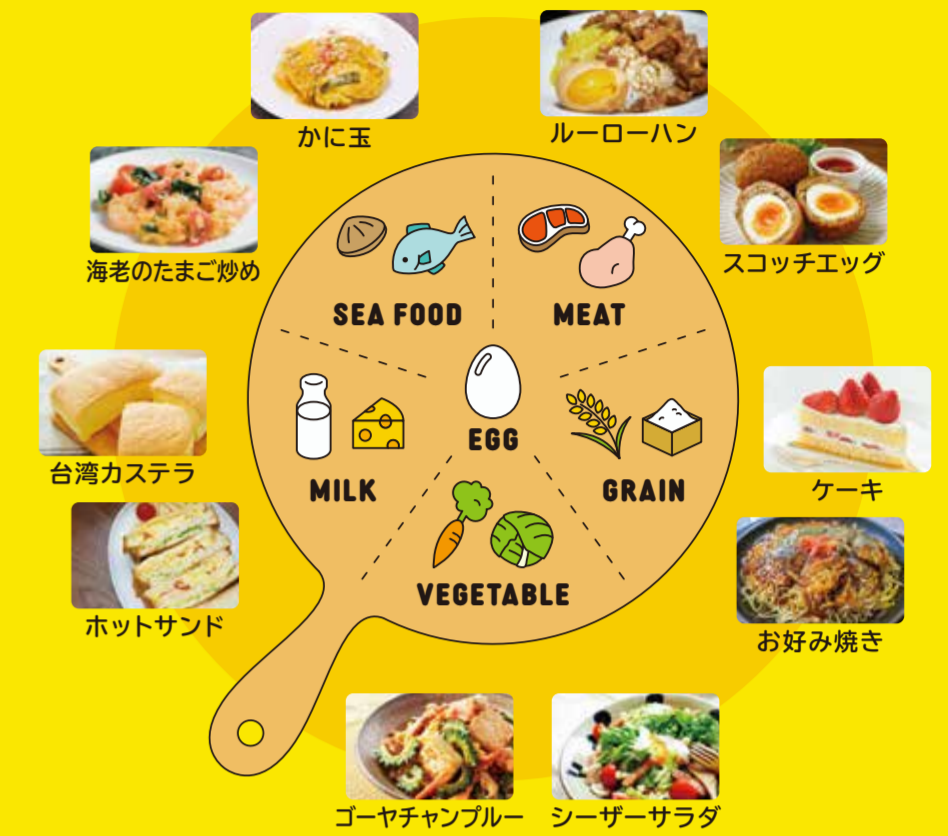
輸出

日本のたまごは、安全性の高いたまごとして香港などアジア圏を中心に家庭向けの消費を伸ばしています。



色々な食材と組み合わせられる

たまごって、実は思っているより味がしません。だからどんな食材とも相性抜群！さりげなく、味をまとも上げ、栄養面でもサポートしてくれます。



熱凝固性

たまごの主成分であるたんぱく質は、熱を加えると固まるという性質があります。プリン、茶碗蒸し、卵焼き、卵豆腐などが固まるのは、たまごの「熱凝固性」を利用しているからです。



起泡性

卵白を混ぜると、泡立ちが良く、均一で、消えにくい泡を作ることができます。この特徴は、スポンジケーキ、シフォンケーキ、マカロン、マシュマロのようなお菓子作りで活かされています。



乳化性

卵黄には、本来混ざり合わない水と油を繋ぎ合わせる「乳化性」という特性があります。この働きを活かして、マヨネーズ、アイスクリーム、テリーヌショコラなどが作られています。



命のカプセル

有精卵を約38℃で21日間温めるとひよこが誕生します。殻の中には生命を誕生させるのに必要な栄養がすべて含まれているため、「いのちのカプセル」と呼ばれています。また、アミノ酸、ビタミン、ミネラルなど多くの栄養素を含んでいるため、「完全栄養食」※とも呼ばれています。※食物繊維、ビタミンCは含まれていません

