

2024年4月22日

報道関係者各位
プレスリリース

J A全農たまご株式会社

J A全農たまごから、たまご不使用のスクランブルエッグ「畑から生まれたたまご」誕生！
国産の白いんげん豆やにんじんをはじめとした植物由来原料を使用。
～たまご料理を食べるよろこびをすべての方に～4月22日（月）E C先行発売！

J A全農たまご株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：河上 雄二、以下「J A全農たまご」)は、たまご不使用のスクランブルエッグ「畑から生まれたたまご」をニッポンエールブランドから発売いたします。



私たちJ A全農たまごは、たまごのリーディングカンパニーとして「たまご料理を食べるよろこびをすべての方に届けたい」との思いから「畑から生まれたたまご（植物由来食品）」を開発しました。これまで様々な事情により、たまごを食べることができなかった方でも安心してお召し上がりいただけます。植物由来の原料から作られた食品は「プラントベースフード」と呼ばれ、多様な価値観に応える存在として、世界中から注目を集めています。J A全農たまごは、国産の豆類や野菜（白いんげん豆・にんじん）を使用したプラントベースエッグを通じて、消費者のみなさまに対し、食の選択肢を提供します。

今回新たに発売する「畑から生まれたたまご」は、全国農業協同組合連合会（本所：東京都千代田区、代表理事理事長：野口 栄）が展開する「ニッポンエール」ブランドのラインナップとして共同

開発した商品です。国内で生産されるたくさんの食べ物への愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められた「ニッポンエール」シリーズ。「畑から生まれたたまご」で使用している白いんげん豆とにんじんは、国内の各産地で収穫されたものを使用しています。

たまごのコクや風味を再現するため何度も試作を重ね、たまごのプロである私たちが自信をもってお届けできる味に仕上げました。まるで本物のたまごのようなふわとろな食感、カゴメ株式会社と2foodsの独自技術「野菜半熟化製法」(特許出願中)の提供を受け、実現したものです。国産素材の価値を、驚きや楽しさと共にご堪能ください。

【商品概要】

- ・商品名：畑から生まれたたまご
- ・JANコード：4908017561049
- ・内容量：60g
- ・保存方法（開封前）：常温（直射日光を避けて保存）
- ・賞味期限：製造日より360日
- ・価格：オープン価格
- ・発売日：2024年4月22日（月）
- ・販売者：JA全農たまご株式会社

【発売日】

2024年4月22日（月）オンラインショップ先行発売開始

JAタウン：<https://www.ja-town.com/shop/g/g9506-9613/>

2024年4月29日（月）関東エリア各量販店より順次販売

JAタウン二次元コード



【調理例】

たまご不使用オムライス



たまご不使用オムライスレシピ

<https://www.jz-tamago.co.jp/customer/atoz/recipe/a2z00023769/>

たまご不使用イングリッシュマフィントースト



たまご不使用イングリッシュマフィントーストレシピ

<https://www.jz-tamago.co.jp/customer/atoz/recipe/a2z00023771/>

——報道関係者様向け——

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

JA全農たまご株式会社 事業開発課

Tel：03-3565-6721 [月～金（祝日は除く）9:00-17:00]

JA全農たまご広報担当 Mail：kikaku_kouhou@jz-tamago.co.jp