

あの人気鍋チェーン「赤から」監修の煮たまごが誕生！
中のスープで楽しむ「シメの一品」まで、1袋で2度おいしい！
「赤から煮たまご」を10月6日より新発売

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：松澤茂雄、以下「J A全農たまご」）は、全国で人気の鍋料理店「赤から」を運営する株式会社甲羅（本社：愛知県豊橋市）監修のもと、新商品「赤から煮たまご」を発売いたします。本商品は、近年高まる「簡便即食ニーズ」や「スパイシーグルメブーム」を背景に、煮たまご単体としてのおいしさだけでなく、残ったスープを活用して手軽に「シメの一品」まで楽しめる新感覚のたまご加工品です。ご家庭でのおつまみやおかずとしてはもちろん、残ったスープにご飯や麺を合わせるだけで、本格的な旨辛メニューが完成します。



■ 開発背景：味付けゆで卵市場の拡大とニーズに応えて

近年、単身世帯や共働き世帯の増加に伴い、手軽に美味しく食べられるたまご加工品へのニーズが急速に高まっています。また、日々のストレス解消や個食化の広がりに伴い、麻辣湯などに代表される「スパイシーグルメ」や「ギルティ消費」が若年層や働く世代を中心に話題を集めています。

こうした市場環境のもと、旨辛グルメのトップランナーである人気鍋チェーン「赤から」の、コクのある旨みとクセになる辛さに着目。「赤から煮たまご」の開発に至りました。

■ 商品の特徴：お店一番人気の「辛さ3番」を再現！シメまで味わえる本格旨辛煮たまご

「赤から」のお店で一番人気の「辛さ3番」の味わいをイメージし、味噌と赤唐辛子が絶妙にブレンドされたスープでたまごをじっくりと煮込みました。スープの深みのある辛さとたまごのまろやかさがベストマッチし、お手軽なランチや夕食の一品、お酒のおつまみとして本格的なお店の味をご家庭でお楽しみいただけます。さらに、煮たまごを味わったあとのスープにうどんを絡めたり、温かいご飯とシュレッドチーズを加えて電子レンジで温めることで、旨辛スープがしっかりと絡む「赤から旨辛うどん」や、チーズが辛さを優しく包み込む「チーズリゾット」へと生まれ変わり、最後のひとくちまで本格的

な「シメの一杯」をご堪能いただけます。

【調理例】

旨辛うどん



チーズリゾット



■ 「赤から」ブランドについて

「赤から」は2003年に名古屋で誕生した鍋料理店。看板メニューの「赤から鍋」は、コク深い特製味噌の旨みとクセになる辛さが特長。他では味わえない唯一無二の味わいで、多くのファンに支持される旨辛グルメのトップランナー。

【商品概要】

商 品 名：赤から煮たまご

内 容 量：2個

JANコード：4908017561155

保管温度：1～10℃（要冷蔵）

賞味期限：製造日を含めて30日

価 格：オープン価格

発 売 日：2026年10月6日

販 売 者：J A全農たまご株式会社

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

J A全農たまご株式会社 営業企画課

TEL：03-3565-6721 [月～金（祝日を除く）9:00-17:00]

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