

これを食べたなら
他の卵が
食べられない。

日光

金
乃
卵

プロに選ばれてきた、見た目・食感・風味に
優れたおいしい卵です。

いつもの卵と違う！と言わせる、美味しさの秘密は快適な環境で育った健康優良鶏の卵であること。

農園の鶏は自然あふれる澄んだ空気なかでゆったり、のんびりと過ごしています。*1

こだわりの餌はもちろん無添加 *2

卵を割ると、美味しさを引き立てるオレンジ色の黄身とおいしい卵の証、鉛色の白身がぷるんと飛び出します。

生で食べれば、とろとろの食感とまろやかな甘みそして濃厚な味わいがお口いっぱいになり、
カスタードクリームやスポンジケーキに使用すれば綺麗な色が出て、贅沢な味わいに仕上がります。

一押しは、味の違いがハッキリ分かる半熟卵！
より鮮やかなオレンジ色が輝き、食卓を彩ります。



MIRACLE EGG

株式会社 ミラクルエッグ

本社 〒106-0045 東京都港区麻布十番1丁目2-7
ファーム 〒324-0236 栃木県大田原市大輪1807



Mail: info@miracle-egg.com URL: miracle-egg.com

TEL 03-6803-8748 FAX 03-6736-0482

ご注文の仕方 電話、インターネット(サイト内ショップ購入)、FAXをご利用ください。



*1 日光金乃卵を生産しているのは、餌から飼育、卵の品質まで当社独自の厳しい基準を満たすことのできた契約農場です。また、契約農場に定期的に伺い、生産者様とのコミュニケーションを通じて一貫したく人にも鶏にも優しい自然な鶏卵生産を実現しています。

*2 大量採卵の養鶏場の餌には黄身の色を濃くするために合成着色料を、病気の予防のために抗生物質を添加していることが多いです。当農場は安全性と美味しさを重視し、合成着色料の代わりにヨモギやマリーゴールド、パプリカを使用しています。また、抗生物質を与えるのではなく、鶏の抵抗力・生命力を上げるため木酢や海藻を与え、鶏舎の風通しを良くし清潔を保ち自然な形で病気を予防しています。