



うずら卵本来の旨さを追求!

料理人が本当に求めていたうずら卵水煮がここにはある * 自社飼育農場(埼玉県日高市)で産卵の安心安全卵使用。

ピュア **純なじゅんちゃん** ph 調整剤添加 **低温殺菌**

賞味期限 **D+50**
保存温度帯 **10°C** 以下 冷蔵

- 1) 美味しさと余裕の流通マージンを両立
- 2) 缶詰・レトルト商品との違いは歴然!

安全性を強化したロングライフ (D+50) のうずら水煮卵商品

うずら卵本来の美味しさを引き出しながら、流通や在庫管理を考慮し ph 剤及びパック後に高温加熱処理を施し、殺菌温度がレトルト商品や缶詰商品に比べ抑えた温度で処理しているため、卵の食感や美味しさが圧倒的に勝る点が最大の特徴です。

品番	入数	単品	ケース	リードタイム	1 甲
K0005	100 個	300mm×200mm (1.7kg)	340mm×275mm×205mm 8 袋入 (約 14.0kg)	5 日 (関東近県)	1 ケース
K0006	50 個	250mm×200mm (0.7kg)	400mm×280mm×110mm 10 袋入 (約 7.3kg)		2 ケース

アレルギー: 卵 原材料名: うずら卵(埼玉県産)、食塩、ph 調整剤



ピュア **純なじゅんちゃん** ph 調整剤添加 **無殺菌**

賞味期限 **D+14**
保存温度帯 **10°C** 以下 冷蔵

- 1) 美味しさ最大限で流通マージンも確保
- 2) 従来のお水煮卵商品にはもう戻れない

旨さと安全性を両立したうずら卵水煮が欲しい! の声にお応え

うずら卵本来の美味しさと安全面の担保を両立させました。茹で工程後に ph 調整剤を添加し消費期限を D+14 まで延長させました。高温殺菌によるダメージが無いため、茹でたてに非常に近い黄身の風味と白身の柔らかな食感を実現。

品番	入数	単品	ケース	リードタイム	1 甲
K0007	100 個	300mm×200mm (1.7kg)	340mm×275mm×205mm 8 袋入 (約 14.0kg)	5 日 (関東近県)	1 ケース
K0008	50 個	250mm×200mm (0.7kg)	400mm×280mm×110mm 10 袋入 (約 7.3kg)		2 ケース

アレルギー: 卵 原材料名: うずら卵(埼玉県産)、食塩、ph 調整剤

