

業界初

『うずらの魅力』伝道師 株式会社 **モトキ** 業務用うずら卵水煮



うずら卵 半熟

うずら卵は鶏卵に比べ小さいため半熟で殻を剥くことが非常に困難でしたが、モトキが独自開発した製造工程によりトロトロ半熟状態の商品化に業界で初めて成功。小さなうずら卵だからこそ、半熟卵のメリットを最大限活かした料理活用ができます。

賞味期限

D + 14

保存温度帯 **10°C** 以下冷蔵

商品 プチとろ うす塩 ph (25入)

- 1) 業界初のうずら半熟茹で卵
- 2) 料理人の負担を軽減できるすぐれもの



- 半熟に茹でて殻を剥いた商品(1%食塩水漬け)
- 職人泣かせの仕込みの手間を半減できる
- オリジナルの味付けで新たな商品展開可能
- アイデア次第でどんなジャンルの料理にも使える

品番	入数	単品	ケース	リードタイム	
K1010	25 個	W120×H230×D60mm 450g (25 粒入)	W285×D260×H250mm 6k g (12 パック)	4 営業日	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

* 自社飼育農場（埼玉県日高市）で産卵の安心安全卵使用。

賞味期限

D + 14

保存温度帯 **10°C** 以下冷蔵

商品 プチとろ フランスうす塩 ph (20入)

- 1) フランス原種の大型うずら卵の生産は日本で唯一！
- 2) 濃厚でクリーミーな黄身の味いはまるでスイーツ

日本で唯一モトキが飼育するフランス原種の極上うずら「シャントウ・カイユ」の産んだ特大卵「エル・フランス」を半熟に仕立てた希少品。「エル・フランス」は通常のうずら卵に比べ、大ぶりなうえに黄身が濃厚でクリーミーな特徴を持っています。串焼きで火入れしても黄身がとろりと流れ出す様はお客様に驚きと笑顔を与える上質な素材として引き合いの多い商品です。



K1011

EL・France

フランス原種うずら特大卵「エル・フランス」使用

数量限定品

* 生産量が少ないため、すべてのご要望にはお答えできかねることをご了承ください。

品番	入数	単品	ケース	リードタイム	1 甲
K1011	20 個	W120×H230×D60mm 450g (20 粒入)	W285×D260×H250mm 6k g (12 パック)	4 営業日	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





半熟うず玉串 焼鳥新時代



近年、こだわりの焼鳥店がこぞって展開し、業界の標準になってきているのが半熟うずら卵串焼。食べログ評価上位の焼鳥店はほぼ半熟仕様。モトキのお客様も多く、店ごとに特徴を出しており新たなジャンルとして注目の利用法です。

大事なポイントは**卵の中心にまで火を入れない**こと。

さっと表面を焦がし、炭の燻煙をまとうせることで白身と半熟のコントラストを際立たせる店。逆に、刷毛で水分を補いながら遠火でゆっくりとあたたため、半熟卵の柔らかさを強調する店など職人の個性が楽しめる。また、ダシ醤油に漬けて焼く等、さらにひと手間をかけた進化串も登場。



焼鳥 かさ原

白玉 (うずら半熟卵串をこう呼ぶ)

柔らかな白身を強調した王道の一本



七鳥目

燻煙

炭の燻煙をまとうせつつ半熟に仕上げ
る職人技が光る



焼鳥 吉祥

三味一本

醤油・トリュフ塩・マグマ塩
まさに一串で三度おいしいを考案



YAKITORI 燃 WEST

カルボナーラ串

半熟うずら卵串に細かいベーコンと
チーズをまとうせカルボナーラ風に



博多水炊き 鳥善

味玉

ダシ醤油に漬け込み、半熟うずら卵を
さらに深い味わいへと追求した一本



やきとり むらやま

ベー巻き

ベーコンのカリッと香ばしさと、
柔らかく火入れされた半熟卵は鉄板

ミニポーシヨンの一品に驚きを演出



南青山 七鳥目

ミニ親子丼

単に少量の丼をつくるのではなく、
うずら半熟味玉を中心に添えること
で、特別感の演出効果が生まれる



鳥匠 いし井

鶏だしリゾット

食事のメにダシで雑炊。半熟卵をプ
ラスしリゾット風に、崩して黄身
と絡めて楽しむ演出が心憎い



こけびよ

ミニそぼろ丼

鶏肉の旨味を凝縮したそぼろは美味
いが地味な仕上り。半熟うずら卵の
彩と黄身ソースとのコラボで最強。



焼鳥名店うずら卵活用状況 (全国 TOP30)

本リストは全国の焼鳥店にてうずら卵串の使用状況をまとめた資料でございます。

ランク	店名	場所	点	うずら	motoki	備考
1	鳥しき	目黒	4.56	半熟	じゅんちゃん	
2	焼き鳥 とりら	福岡 西鉄平尾駅		固		
3	鳥さわ22	広尾	4.21	半熟		
4	焼鳥 かさ原	神戸 三宮	4.17	半熟	エルフランス	
5	焼鳥 おみ乃	押上駅	4.16	半熟		
6	鳥匠 いし井	大阪 新福島駅	4.16	半熟	エルフランス	
7	オオクサ	四谷三丁目駅	4.12	無		
8	里葉亭	神奈川 日ノ出町駅	4.6	半熟		
9	南青山 七鳥目	広尾駅	4.6	半熟	エルフランス	
10	焼鳥 市松	大阪 北新地駅	4.4	無		うずら肉
11	鳥田中	鐘ヶ淵駅	3.97	半熟		
12	鳥さわ	亀戸駅	3.95	半熟		
13	鳥かど	目黒駅	3.94	半熟		
14	鏝輝	恵比寿駅	3.92	半熟		
15	鳥長	練馬駅	3.89	固		
16	かしわや 闘鶏	大阪 福島駅	3.88	無		
17	蘭奢待	神保町駅	3.87	半熟	エルフランス	
18	焼鳥今井	外苑前駅	3.86	半熟		
19	焼鶏 ひらこ	六本木駅	3.86	無		
20	とり喜	錦糸町駅	3.85	無		
21	鳥おか	六本木駅	3.85	半熟		
22	焼鳥 茜	神楽坂駅	3.85	無		
23	鶏一途	兵庫 住吉駅	3.81	無		
24	世良田	麻布十番	3.81	○		
25	鳥恵 上野広小路店	上野広小路駅	3.80	半熟	エルフランス	うずら肉
26	焼鳥みなみ	大阪 北新地駅	3.80	無		
27	伊勢廣 京橋本店	京橋駅	3.79	無		
28	焼き鳥 丈参	人形町駅	3.79	無		
29	蒼天 南口店	向原駅	3.78	半熟	エルフランス	
30	千亀	名古屋 栄駅	3.78	半熟		



プチとろ (うす塩・ダシ醤油漬)



メイン料理には向かないが、うずら卵のこの小さなサイズだからこそ楽しめる味や食感を活かした料理の価値を上げている使用例をご紹介します

- うす塩** 1) 柔らかな食感を活かす 2) とろける黄身を活かす 3) 独自の味付けで活かす
- ダシ醤油漬** 1) 盛り付けるだけで一品 2) 組合せしやすい味付 3) 二次加工でさらに驚きを演出

外食チェーン利用例



ダシ醤油漬

うす塩

ラーメントッピング 博多ラーメン丸山

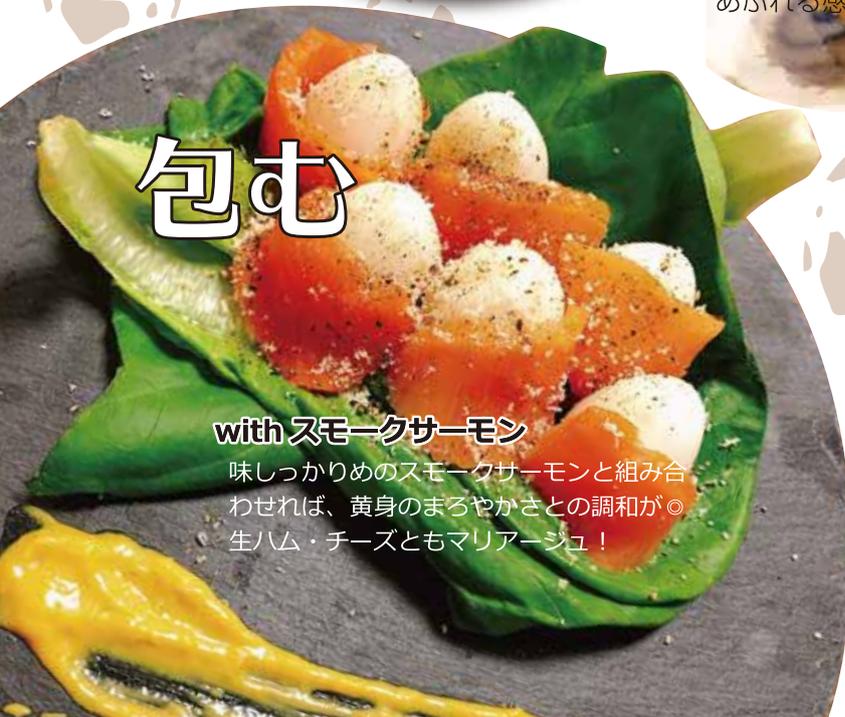


鶏卵では珍しくない半熟卵だが、一口で丸ごと食べられるから、半熟味玉の旨味と食味を損なわず 100%楽しめる。

串フライ・天ぷら



衣だけさっと揚げれば、口の中で黄身がトロリとあふれる感動の一品が完成



包む

with スモークサーモン
味しっかりめのスモークサーモンと組み合わせれば、黄身のまろやかさととの調和が◎
生ハム・チーズともマリアージュ！

with 煮込み料理
煮込まずにそのまま料理に添えるだけでトロトロ半熟卵の感動が料理の質をワンランクUPさせる

添える

