

『うずらの魅力』伝道師
株式会社 モトキ

えんじゅくたまご
うずら円熟卵



フチとろ ダシ醤油漬

感動率97%のうずら卵！

フチとろは秘伝のダシ醤油で半熟のうずらを漬け込んだ円熟卵。なんとイベントにて試食者の感動率97%を誇る、大人から子どもまでみんなに愛される円熟卵の代表的な卵です。

(ラーメン産業展 試食500人統計・当社調べ)

秘伝ダシ醤油は初体験の旨さ

フチとろの決め手となるダシ醤油は、全国各地より素材を取り寄せては何度も試行錯誤し創り上げた秘伝の逸品。

旨み溢れるダシ醤油で漬け込み、黄身をネットリとコク深く仕上げたフチとろの味わいは未体験の旨さです。

賞味期限

D+14

保存温度帯 10°C 以下
冷蔵

うずら円熟卵とは・・・

上質なうずら卵を半熟で漬け込み、黄身までしっかりと味を染み渡らせ、ねっとりとした食感とコクのある風味を生み出した、半熟を超えるモトキ秘伝の卵。

| 名 称 | 味付け水煮うずら卵 |
|-------------------|---|
| 原材料名 | うずら卵(国産)、みりん、醤油、ぶどう糖果糖液糖、鰹節エキス、砂糖、昆布エキス、食塩、アルコール、緑茶、(一部に卵・大豆・小麦を含む) |
| 栄養成分表示 100gあたり | 熱量 199kcal たんぱく質 14.1 g 脂質 10.6g 炭水化物 11.7 g 食塩相当量 1.6g |

※卵の個体により色合いが異なります。



| 品番 | 用途 | 入数 | 単品 | ケース | リードタイム | 1 甲 |
|-------|-----|------|------------------------------------|---------------------------------|--------|-------|
| K0012 | 小売用 | 10 個 | 12.3cm×12.3cm×4cm 10 個入 (300 g) | 40cm×28cm×11cm 4kg (12箱) | 4 営業日 | 3 ケース |
| K1011 | 業務用 | 25 個 | W120×H230×D60mm 450g (25粒入) | W285×D260×H250mm 6kg (12パック) | 4 営業日 | 2 ケース |



うずら円熟卵 プチとろ

ダシ醤油漬



on スプーン

with 豚角煮

トロトロの角煮に柔らかで
ダシ醤油の旨味が詰まった
うずら卵の相性は抜群です



+ ツナマヨ・大葉

ダシ醤油 & ツナマヨ & 卵
王道ダッグに大葉がアクセント

+ キャロットラペ・ゆずわさび

ラペの彩りとさっぱり感に
ゆずの風味で味を締める

+ ほうれん草・鰹節

ほうれん草にダシ醤油で
簡易おひたし完成

in 筑前煮

昔ながらの煮物に加えるだけで
ダシ醤油の旨味と円熟卵の食感が
自然と溶け込み上質な総菜に昇華



with まぐろ切り身

まぐろの切り身をプチとろのダシ醤油に漬け込みヅケにして、大葉と共にプチとろを巻き込みました。インパクトあるビジュアルですが、一体感のある旨味が口の中に広がることに驚くでしょう。前菜として十分に主張できる一品としてご利用ください。

