

国産原料にこだわった卵

和の しずく



※写真はイメージです。



飼料原料に国産の玄米、もみ米、
北海道産のじゃがいも由来の原料、
きな粉を使用することで、

国産原料一〇〇%※の卵が出来ました。

※カロリーベース



国産
きな粉



北海道産
じゃが芋
(ポテトプロテイン)



国産
もみ米



国産
玄米

食料自給率に貢献!

国産原料100%のこだわりたまご

和のしずく



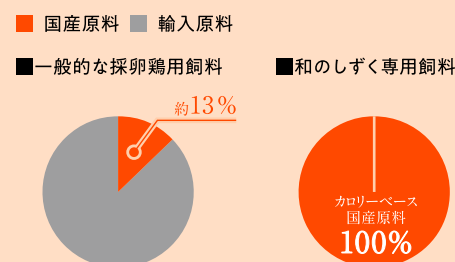
日本の食と持続可能な養鶏、農業を考える卵

日本で使用される卵は、一部の加工向け卵を除きそのほぼすべてが国内で生産されています。しかし、卵を産む鶏が食べる餌となる配合飼料の原料の90%近くは外国産です。もしも外国からの輸入がストップしてしまったら生食で食べることが出来る最高品質と言える日本の卵が食べられなくなる可能性があります。そのようなことにならないよう「和のしずく」は、2014年から国内の飼料用米生産者を中心に食料自給率100%の取組みを続けています。

これからの日本の食と養鶏、農業を考える「和のしずく」は、“生産者と消費者を食の輪で繋げる日本の卵”を目指しています。

※数値は、令和3年度の農林水産省「品目別自給率」を基にしています。

畜産物の飼料がどのくらい国産でまかなえているかを表す飼料自給率を考慮した数値です。



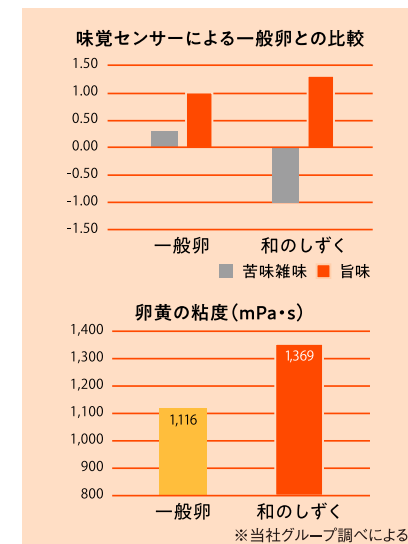
配合飼料原料から顔が見える取組みを広げたい

「和のしずく」の専用配合飼料「おりひめ」の主原料は飼料用米です。昭和産業グループでは、飼料用米生産者と契約生産を実施することで、お互いの要望や問題を共有し信頼関係を築いています。2008年より始まった飼料用米の取組みは、当初の150倍規模まで拡大しております。また、鶏糞を田んぼの肥料に利用する循環型農業や未利用原料(廃棄物となる食品残さなど)の飼料原料への活用など、時代に応じた地球環境や食料問題などの様々な問題に対して生産者の皆さんと共にチャレンジしています。顔が見える取り組みで食の安全・安心だけでなく、より良い未来を目指します。



美味しさの追求

消費者の皆さんに美味しく食べていただくことで、生産者も安心して飼料原料や卵の生産に集中することが可能となります。「和のしずく」は、一般の卵と比較して卵白がさっぱりとした味わいですが、卵黄粘度は一般卵よりも優れた傾向で“卵黄の濃厚なコク”を味わっていただける卵です。たまごかけご飯やすき焼きなどにおすすめします。



品名	規格	JAN CD
和のしずく	赤玉6個	4560177740537

