

みつつの♡は
美味しさの
三拍子。



写真：イヌムネ

- 1 こい黄身の、
- 2 こく深い、
- 3 こだわり卵。

こい・こく・こだわり。だから、**こここ**。

こい黄身の

「こここ」の黄身は加熱後も鮮やかな卵黄色。卵料理が毎日のテーブルで食欲をそそります。

「こここ」の黄身はこんなに濃い!

※ヨークカラーチャートより。色味はイメージになります。※個体差により色味の濃さが下回る場合があります。

■卵黄カラーチャート

10 11 12 13 14

一般卵

15 16 17 18

こここ

左:こここ 右:一般卵



こんなに黄身の色が違います

火を通してても黄身の濃さ際立つ!

左:こここ 右:一般卵

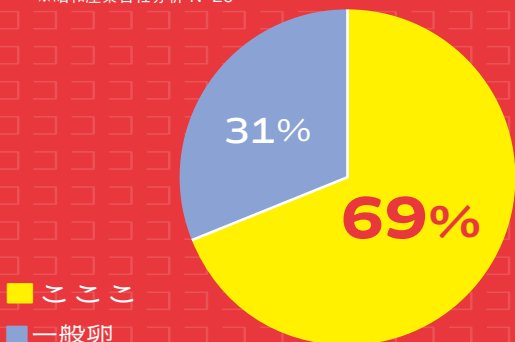
こく深い

「こここ」の黄身は粘度が一般卵よりも高め。なので口内でこくを強く感じやすくなります。

■試食をした約7割の人が一般卵よりも

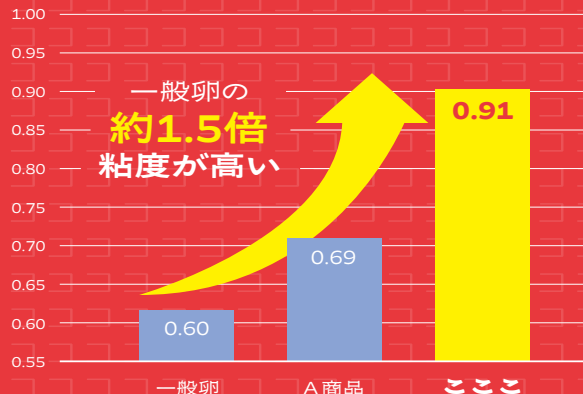
「こここ」の方がこくがあると感じました。

※昭和産業自社分析 N=26



■卵黄粘度

粘度 [Pa·s]



こだわり卵

「こここ」のために独自飼料をイチから開発、ひと口で違いがわかる、濃い黄身のたまごです。



品名	規格	JAN CD	
こここ	白玉10個/6個	10個 4560177740780	6個 4560177740759

SHOWA

笑顔の真ん中にはいつも卵があります。
昭和鶏卵株式会社

〒354-0044 埼玉県入間郡三芳町大字北永井51-1 TEL.049-259-2627 <https://www.showa-keiran.jp/>

