

穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業グループ

みつつの♡は
美味しさの
三拍子。



写真はイメージです。

1 こく深く、
2 こい黄身の、
3 こだわり卵。

| KOKU | KOI | KODAWARI |

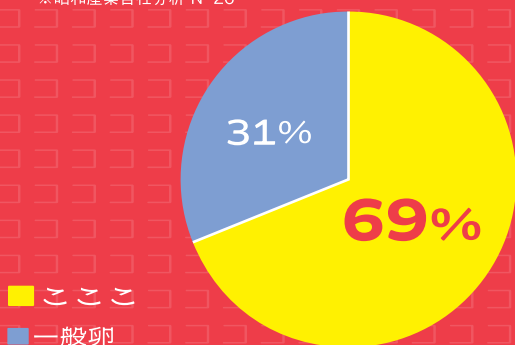
こく・こい・こだわり。だから、こここ。

こく深く

「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。

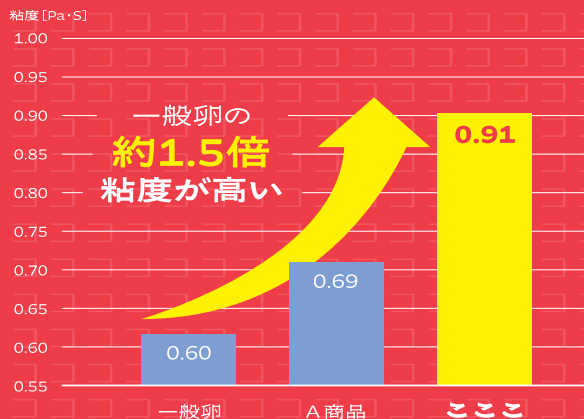
■試食をした約7割の人が一般卵よりも
「こここ」の方がこくがあると感じました。

※昭和産業自社分析 N=26



■こここ
■一般卵

■卵黄粘度



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

こんなに
黄身の色が
違います



左：こここ 右：一般卵

左：こここ 右：一般卵



火を通して
黄身の濃さ
際立つ！

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。



【白玉6個】

品名	規格	JAN CD
こここ	白玉6個	4560177740759

