



昭和鶏卵の半熟卵

なんでも手軽にトッピング



手作り感になんだかほっこり、
食べてにっこり

昭和鶏卵の半熟卵



「一品入魂」から「逸品入魂」へ

昭和鶏卵の半熟卵は、1994年から製造販売を開始いたしました。

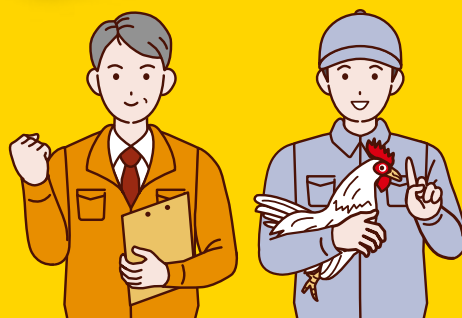
製造開始当初からずっとこだわってきた湯煎方式*。

独特の風味と食感は、弊社自慢の逸品です！

おいしい半熟卵を多くの方々に召し上がっていただくために、

社員一同力を合わせて品質向上に取り組んでいます。

※取り扱い商品の中には湯煎方式ではないものもございます。



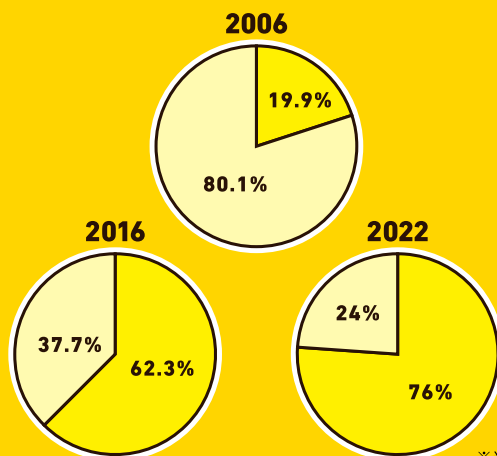
半熟卵を トッピングするのがイマドキ？

半熟卵のニーズは変化しています。

外食メニューやコンビニでの利用が増え、料理をよりおいしくするためのトッピングとして半熟卵を利用する人が増えているからです。

食のニーズにあわせ、私たちはおいしくて安全な半熟卵を提供し続けます。

トッピングして食べる そのまま食べる



※当社調べ

いつもの料理を ワンランクアップ！

お子さまからお年寄りまで、幅広く愛されている昭和鶏卵の半熟卵。もっと多くの食シーンで半熟卵を使ってもらうために、そしていつもの料理に彩りを添える半熟卵を消費者の皆様にお届けしています。



品名	規格	JAN CD
温泉たまご	白玉6個 たれ付	4560177740056
半熟たまご	白玉6個	4560177740360
業務用	白玉10個	-

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/>

