

みつつの♡は

美味しさの

三拍子。



写真：イヌムネ

- 1 深く、
- 2 黄身の、
- 3 こだわり卵。

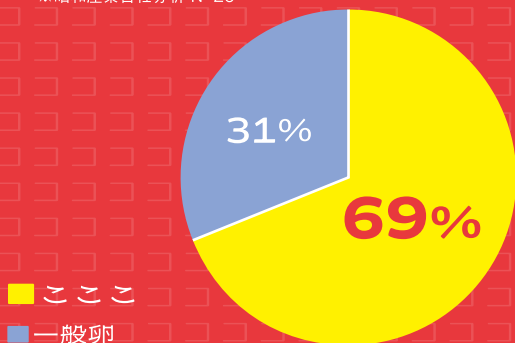
# こく・こい・こだわri。だから、こここ。

## こく深く

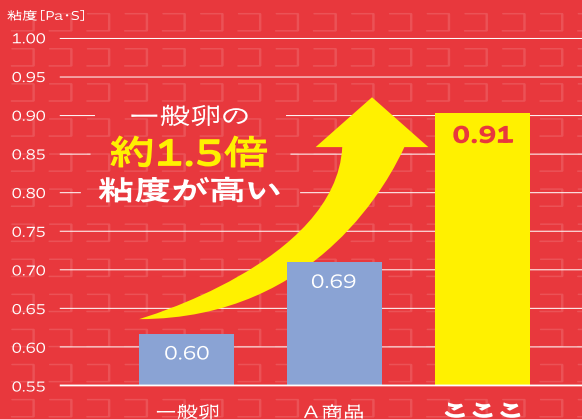
「こここ」の黄身は粘度が一般卵よりも高め。  
なので口内でこくを強く感じやすくなります。

■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



■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

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/>

