

みつつの♡は
美味しさの
三拍子。



写真はイメージ。

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。

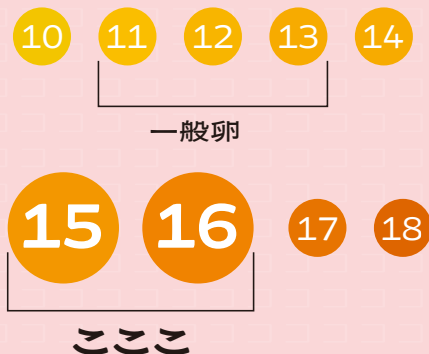
こい黄身の

「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



左：こここ 右：一般卵



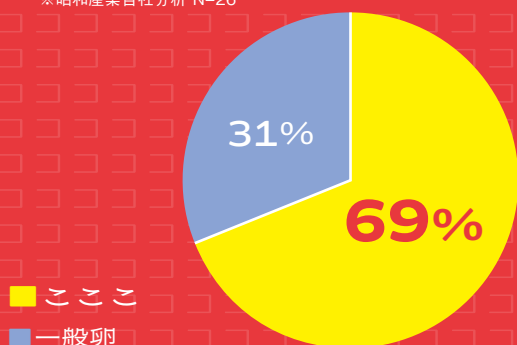
左：こここ 右：一般卵

こく深い

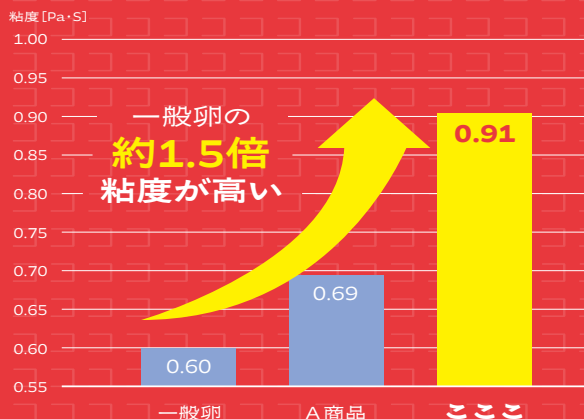
「こここ」の黄身は粘度が一般卵よりも高め。
なので口内でこくを強く感じやすくなります。

■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



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/>

