

# キユーピーがお届けする新しいタマゴ製品のご案内

0248-76-8121

紅食株式会社

## 目玉焼き風まるオムレツ



目玉焼きを作る手間を省くことができます。  
過加熱調理しても、卵黄部が半熟状態で提供  
できます。 **とろっと感**が楽しめます。  
殺菌したタマゴを使用していますので、食中毒の  
心配を解消しました。  
自然解凍、揚げる、蒸す、焼く いずれの調理  
方法にも適しています。

いつものメニューがトッピングで華やかに。アレンジしてお弁当の一品にも。



めだま焼きそば

**材料(1人分)**  
卵黄部のみ、キャベツ60g、ピーマン2個、椎茸2個、おたまきそば30g、もやし50g、サラダ油適量、中華麺1玉、焼きそばソース適量、粒しょうが適量、スノーマン目玉焼き風まるオムレツ

**作り方**  
①卵黄部のみ一口分、キャベツは細断、ピーマンは太切りにする。  
②①と、おたまき、もやしをフライパンで炒め、火が通ったら、中華麺を加えて炒め合わせ、焼きそば用ソースで味付けする。  
③卵に盛り、解凍した本品をのせ、粒しょうがを添える。



半熟風たまごフライ

**材料(フライ5個分)**  
A(小袋50g)、卵1個、油40g、パン粉適量、スノーマン目玉焼き風まるオムレツ5個、付け合わせ(キャベツの千切り適量、ウィンナー適量、パスタ粒適量、アチマヒ適量、レモン適量)

**作り方**  
①卵材料をよく混ぜ合わせ、解凍した本品につけ、油で揚げ、パン粉をつける。  
②①を揚げる。  
③お弁当用に、②をフライ1個と付け合わせを詰め合わせる。

成分名	単位	論理値	成分名	単位	論理値	成分名	単位	論理値
エネルギー	Kcal	86	ビタミンAレチノール	μg	2	一価不飽和	g	0.69
水分	g	78.5	ビタミンA加テン	μg	0	多価不飽和	g	0.36
たんぱく質	g	7.2	ビタミンAレチノール当量	μg	2	コレステロール	mg	6
脂質	g	1.3	ビタミンD	μg	0	食物繊維水溶性	g	0.0
炭水化物	g	11.3	ビタミンE	mg	0.2	食物繊維不溶性	g	0.0
灰分	g	1.7	ビタミンK	μg	2	食物繊維総量	g	0.0
ナトリウム	mg	490	ビタミンB1	mg	0.00	食塩相当量	g	1.2
カリウム	mg	79	ビタミンB2	mg	0.21	(栄養成分 100g 当たり)		
カルシウム	mg	5	ナイアシン	mg	0.1			
マグネシウム	mg	7	ビタミンB6	mg	0.00			
リン	mg	10	ビタミンB12	mg	0.0			
鉄	mg	0.1	葉酸	μg	1			
亜鉛	mg	0.0	パントテン酸	mg	0.12			
銅	mg	0.02	ビタミンC	mg	0			
マンガン	mg	0.00	飽和	g	0.10			

目玉焼き風まるオムレツ  
35g × 6個入

キューピーがお届けする  
タマゴの新しいかたちです。

注  
目  
素  
材

# 凍結全卵(調理用) HV No.3

1kg入

新鮮な鶏卵を原料に、衛生的な割卵・殺菌・凍結しました。  
今、タマゴは『割る』から『解凍する』へ……。

## ポイント 1 安心な加熱殺菌タイプ

衛生的な工場で、徹底した品質管理の下、製造しています。製品はすべて加熱殺菌してありますので、サルモネラ、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の心配がなく、安心してお使いいただけます。

## ポイント 3 省力化・効率化を促進

卵を割る手間や殻を捨てる手間が省け、調理の効率を一段と高めます。また、殻や異物混入の心配もなく、安心してお使いいただけます。

## Point 1 解凍方法は……

おすすめの解凍方法は、流水解凍と冷蔵庫解凍です。

常温での解凍は、腐敗の原因となりますので、おやめください。



段ボールケースから取り出した凍結全卵(調理用)HV No.3を、水を張ったシンク等に入れ、水を少量ずつ流しながら解凍します。解凍時間の目安は約40分程度です。冬場等の水温の低い時期は1時間以上かかる場合もございます。

## ポイント 2 優れた調理適性

キューピー独自の技術で、副材料を一切加えることなく、鶏卵のもつ粘りと繋がりを残して殺菌処理しました。従来の殺菌卵では、うまくできなかった卵スープやオムレツなどの各種卵料理にお使いいただけます。

【卵スープに使用した場合】



従来の凍結卵 HV No.3

## ポイント 4 ロスが出ません

必要とする鶏卵の中身だけを製品にしていますので、保管スペースが小さく済み、必要な時に必要な分だけと無駄なくお使いいただけます(1kgタイプで、Mサイズの鶏卵約20個分の中身に相当)また、解凍が容易なピロー包装タイプに仕上げています。



段ボールケースから取り出した凍結全卵(調理用)HV No.3を冷蔵庫に並べて、解凍します。解凍時間の目安は約16時間程度です。あまり重ね合わせて置きますと、解凍に時間がかかります。

お急ぎの場合は35～40 程度のぬるま湯に漬けて解凍しますと早くお使いいただけます。ある程度柔らかくなりましたら、袋のまま揉みほぐしていただくか、ボールなどに開けて氷塊などがなくなるまでよく攪拌してからお使いください。

## Point 2 卵スープをきれいに仕上げるには……

従来の殺菌卵では、散ってしまい、うまくできなかった卵スープも“凍結全卵(調理用)HV No.3”なら、自然な仕上がります。



完全に解凍した凍結全卵(調理用)HV No.3をボウルなどの容器に開け、ホイッパー等で軽くかき混ぜておきます。解凍が不十分だと、浮き身ができてく場合がありますので、ご注意ください。



スープの温度が低い場合や、ぐつぐつと煮立っている場合は卵が散りやすくなります。卵の投入時期の目安は、スープがつつつと軽く沸騰した状態(95 程度)が最適です。スープを軽くかき混ぜ

## 使用方法・注意点

- ・解凍は冷蔵庫や流水で行い、使い残しは密封して速やかに冷蔵庫(0～5 )に保存し、翌日中に使いきってください。
- ・解凍後は、容器の内容物を均一な状態にしてからご使用ください。

## 栄養成分値・分析値一例 ( 栄養成分値は計算値、100g 当り )

エネルギー	水分	粗たん白	粗脂肪	炭水化物	灰分		
151kcal	76.1 g	12.3 g	10.3 g	0.3 g	1.0 g		
一般生菌数	800 / g	サルモネラ	陰性 / 25 g	黄色ブドウ球菌	陰性 / 0.01 g	大腸菌群	陰性 / 0.1 g