黄身の色は濃い方が美味しい、は思い込み。

黄身の色の濃さと味・栄養価とは本来関係がありません。

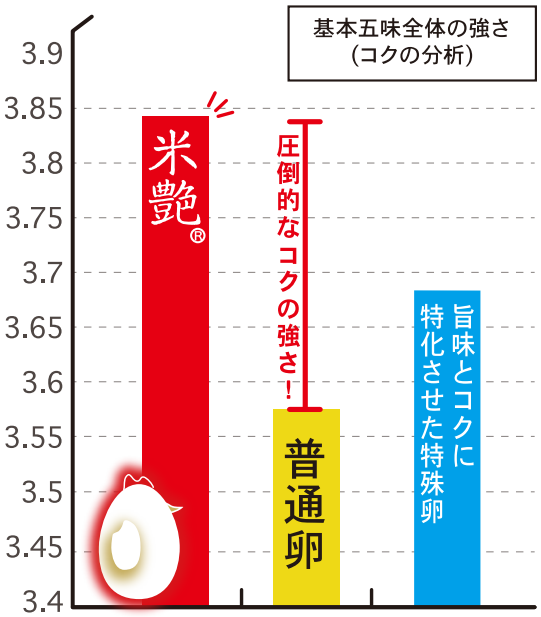
黄身の色は鶏が食べている飼料の色に反映されます。

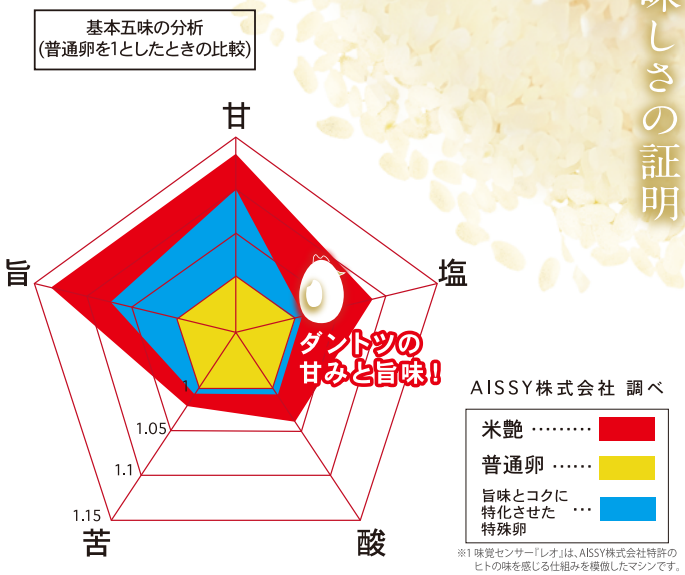
※1
人工的知能をもつ味覚センサー「レオ」による味覚分析において「米艶」は、

甘みと旨味に優れたコクの強い卵だということが証明されました！

美味しさの証明

米艶®





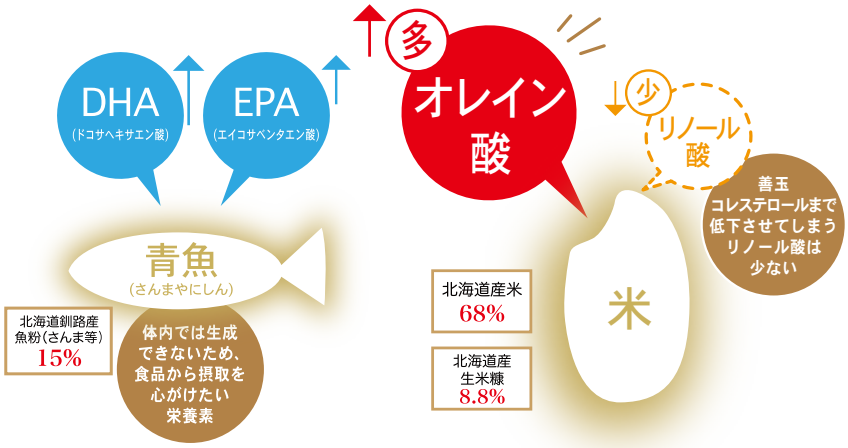
※1 味覚センサー「レオ」は、AISSY株式会社特許のヒトの味を感じる仕組みを模倣したマシンです。

自然食材が生み出す高い栄養価がここに！

米艶は北海道の上質な食材のみを与えて育った卵です。

釧路沖の旬の青魚(さんまやにしん)からは「ＤＨＡ」と「ＥＰＡ」、大雪山系の清流で育まれた東川町産玄米からは多くの「オレイン酸」が卵に移行しています。

「オレイン酸」は**HDL(善玉コレステロール)を減らさず、LDL(悪玉コレステロール)だけを取り除く優れた作用**があります。



エネルギー	142kcal
たんぱく質	12.8g
脂　質	9.7g
炭水化物	0.8g
ナトリウム	146mg

栄養成分表示(可食部100gあたり)

	普通卵	米艶
オレイン酸	11.0g	↑13.1g
リノール酸	4.2g	↓3.28g
DHA	0.38g	↑1.14g
EPA	検出せず	↑60mg

日本食品分析センター調べ 第15092657001-0101号
普通卵　日本食品標準成分表2010

※「米艶®」は竹内養鶏場の登録商標です。(第5627709号)

竹内養鶏場
音更町
北海道のお米が育んだ奇跡の卵。
北海道産飼料99.8%を実現。
WEBサイトはこちら
北海道河東郡音更町字下音更北4線西17番地　TEL&FAX:0155-31-3753　Mail:info@kometuya.jp