



# エグロワイヤル<sup>®</sup>

シェフとパティシエの声から生まれた  
素材の風味を引き立てる卵

卵の風味のポイントとなる飼料に  
トウモロコシや魚粉を使わず  
小麦や乳清（ホエー）を与えることで  
生臭みがなく、新しい美味しさに出会える卵です。

## 「エグロワイヤル<sup>®</sup>」の特長

### ポイント

合わせる素材を引き立てる卵



卵の甘味やコクがありながら、生臭みがなく、すっきりとした後味の卵です。生クリームやバター、ブイヨンなど、合わせる素材の風味を引き立てます。

### ポイント

黄身の色が鮮やかな黄色い卵



色も「美味しさ」の大切なポイント。加熱しても鮮やかな黄色い色調になるよう飼料にこだわり、見た目のおいしさも演出します。

# エグロワイヤル®シリーズ



凍結全卵  
エグロワイヤル® (ホール) HV



20%加糖凍結卵黄  
エグロワイヤル® (ヨーク)

## ----- エグロワイヤル®を使用した商品 -----



フレンチトーストベース  
(エグロワイヤル®)



ソース・アングリーズ  
(カスタード)



スクランブルエッグベース

商品名	品番	荷姿	賞味期間	原材料名
エグロワイヤル® (ホール) HV	43793	1kg / 10袋	18ヵ月	鶏卵
エグロワイヤル® (ヨーク)	13542	1kg / 10袋	18ヵ月	卵黄、砂糖
フレンチトーストベース (エグロワイヤル®)	35125	500g / 10袋	18ヵ月	牛乳、鶏卵、砂糖、還元水あめ、グリシン、 ショ糖脂肪酸エステル、卵白リゾチーム
ソース・アングリーズ (カスタード)	10381	200g / 20袋	12ヵ月	牛乳、砂糖、卵黄、クリーム、 増粘剤 (加工でん粉)、香料
スクランブルエッグベース	55047	100g / 24袋	18ヵ月	鶏卵、牛乳、油脂加工品、植物油脂、食塩、 香味食用油 / トレハロース、pH調整剤、増粘 多糖類、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

保存方法：凍結（-18℃以下）

使用方法：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、翌日中にご使用ください。  
改版に伴い商品の仕様等を変更する場合があります。