

だし醤油仕立て

かけておいしい卵

かけるだけ！卵黄のコクと
うま味をメニューにプラス。



大量調理に最適な400g



使いきりに便利な20g



Point
1

安全・安心

Point
2

濃厚な
卵黄のコク

Point
3

使い方いろいろ



① 安全・安心

加熱殺菌してありますので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。

② 濃厚な卵黄のコク

まろやかでコクのある卵黄のおいしさを再現しました。濃厚な卵の味わいをお楽しみいただけます。

③ 使い方いろいろ

だし醤油でほんのり味付けしているのので、さまざまなメニューによく合います。400gと20g、2タイプの容量をご用意。

かけて、つけて、からめて… 使い方いろいろ。

濃厚な卵黄のコクがソースのように楽しめる卵の新しいおいしさをお届けします。



グリルチキンとフレッシュ野菜のサラダ
卵黄ソースがけ

野菜とグリルチキンを盛り付け、お好みのドレッシングをかけます。仕上げに本品で線描きして、卵黄のコクをプラス!



和風カルボナーラスパゲティ

炒めたベーコンと茹でたパスタを、キューピー オイルソース ガーリック&赤とうがらしで和え、小ねぎ、粉チーズ、あらびき黒こしょうをトッピング。仕上げに本品をかけ、卵黄の濃厚なコクでおいしさアップ!



半熟たまごがゆ

白がゆに本品をかけ、お好みで梅肉や貝割れ菜を添えます。熱々のおかゆに混ぜると、半熟状のたまごがゆに仕上がります。



鮭といくらの贅沢たまごかけごはん

温かいごはんに、鮭ほぐし身、いくらをのせ、本品をかけます。濃厚な卵黄のコクとだし醤油が絶妙な味わいです。



青菜としらすのお浸し 卵黄仕立て

茹でてから、だし醤油で軽く下味をつけた小松菜に大根おろしとしらすを添え、本品をかけます。副菜やつきだしに最適です。



400g



20g

かけておいしい卵

- 品番・荷姿: [39766] 400g/20袋 [55045] 20g/50個×2袋
- 保存方法: 凍結(-18℃以下)
- 賞味期間: 18ヵ月
- 原材料名: 鶏卵、しょうゆ、かつお風味だし、食塩、トレハロース、保存料(ナイシン)、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
- 使用方法: 解凍は冷蔵庫や流水で行い、そのままお使いください。使い残しは密封してすみやかに冷蔵庫(0℃~5℃)に保存し、24時間以内に使いきってください。

●栄養成分 分析値一例(100g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物
206kcal	11.9g	16.1g	3.3g
ナトリウム	リン	カリウム	(食塩相当量)
540mg	308mg	122mg	(1.4g)