

愛知の名産品を限定販売！地元・地域を食べて応援！！



三日たまご de ついた **まるでクリームみたいななめらかぶりん**

本当にクリームみたいななめらか食感！
添加物を一切使用しない
素材本来の美味しさ

採れて3日以内の新鮮卵。

三日たまご

採れて3日以内に必ず出荷する事を約束しています。
卵本来の弾力と濃厚な味を食卓でお楽しみください。
プロの料理人に選ばれた濃厚たまご。

純国産と名乗れるのは3代前から日本生まれ日本育ちの鶏だけです。国内流通している卵の6%しかございません。

純国産卵

愛知県作手高原生まれ。自然のサイクルを重視した養鶏場。その卵を、三日以内に出荷。

三日たまごの産地である「さくら」が得られず、つくで高原農場では、愛知県産の卵のみにこだわっています。1500羽の鶏を飼育している養鶏場です。新しい卵を産む前に100時間以上スチーム洗浄をはじめとする徹底した衛生管理と、鶏舎をたたくことにより、産卵の回数と品質を向上させ、自然環境に配慮した自然な育て方をしています。私たちは、そんな新鮮な卵を産んでくれた安心な卵をお客様に届けるために、採卵から三日以内にもお届けすることを、大切にしています。

私たちは卵を仕入れおいしく笑顔になれる卵を食卓へ届けることが使命です。

創業1973年から、卵だけを取り扱って来ました。だからこそ卵に嘘はつきません。私の大層な気風に食べさせたい卵を、お客様のご家庭にも届けたい。三日たまごは、そんな思いを実現するために、養鶏家さんのこだわりと、私たちの思いが詰まった卵です。

6/23(水) 紹州材展 にしがき de マルシェ ~今回出品のご案内~

人気のなめらかぶりんに新しいフレーバー **新登場!**

バナナペーストを使用し濃厚でコク深い味わいに仕上げました。たっぷり果肉をトッピング!

なめらかぶりん

まろやかな味わいの宇治抹茶と北海道産小豆の絶妙ハーモニー

なめらかぶりん

いちごペーストを使用し濃厚でコク深い味わいに仕上げました。たっぷり果肉をトッピング!

なめらかぶりん

イベントは予定通り行います

昼食をご用意しておきます