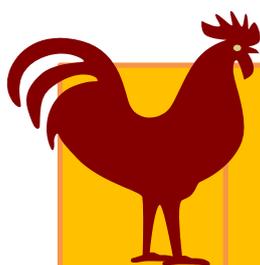


「地養卵」とは旨味成分グルタミン酸やミネラル豊富な海藻粉末、木酢液、ヨモギなどの天然原料配合飼料「地養素」のエサを食べて健康で活力ある鶏が産んだ玉子です!

ゼオライト

酢酸液:(生臭さの減少)
海藻粉末*ヨモギ粉末
(甘味・コクが増す)

「地養素」



地養卵とは

①なぜ地養卵には甘味・コクがあるのか?

その理由としては、海藻粉末によりグルタミン酸をはじめとする旨味成分やミネラルが豊富に含まれています。また、地養素に含まれる木酢液中の有機酸は、クエン酸回路を円滑に回転させてエネルギーを生み出し、疲労物質である乳酸をできにくくします。その代謝の過程で糖質がブドウ糖に還元され、生体内に蓄積されます。すなわち、地養素含まれたエサを食べて健康で活力のある鶏から生まれた美味地養卵は甘味が強くなるのです。これらも旨味やコクを感じる要因になっています。さらに木酢液がつくる燻製味として【まろやかな甘味】が味わえます。



②なぜ地養卵は卵臭くないのか?

その理由は地養素の中に含まれる木酢液の効果によるものです。

これは、樹液中に存在する微量の金属元素が、体内で体温の介在により、臭気物質を無臭の物質に分解してしまう、いわゆる【触媒の働き】をするものと考えられます。従って生臭さの主成分と云われるアンモニアやアミン臭がほとんど無臭となって非常に食べやすくなります。

 * 栄養成分や保存に関わる点でも、一般たまごとの違いがあります! *