

タナカファームの平飼有精卵

き み とり こ
喜味の鶏子



たまご屋おすすめ!

ふわとろ

おいしい「卵かけごはん」の食べ方

鶏の飼育環境・えさ・水などにとことんこだわり、作り上げたタナカファームの平飼有精卵『喜味の鶏子』をよりおいしく食べていただくには、やはり「卵かけごはん」。

「いつもの卵かけごはんとは違う?!!」と思わず声が出ちゃう、ふわとろ「卵かけごはん」のすべてを伝授します!

1



ごはんには白身だけを落とし、空気を含ませるように混ぜ合わせます。ごはんがふわふわに♪

2



真ん中を少しくぼませ、黄身をのせたら完成!!

3



まずは調味料なしで、黄身をご飯に絡めながら召し上がってみてください。
※混ぜすぎ注意

鶏のエサである、かめびし屋しょうゆかすと鳴門の塩蔵ワカメの塩味、そして卵の旨味を感じられます。
お好みで醤油などをプラスしても♪



タナカファーム
〒585-0024 大阪府南河内郡河南町上河内 110
TEL.0721-93-4105 / FAX.0721-93-8513

<http://tanaka-farm.jp>