

宅配専門たまご 産地直送

おはたま

美味しいたまご。体に優しいたまご。

1パック6個入り

兵庫播磨の
恵まれた自然の中
清らかな水と
栄養豊かな飼料で育った
若鶏が産んだ卵を
ご用意いたしました。



見本

厚生労働省も摂取を奨めるn-3脂肪酸がタップリ!!

日本人の食事摂取基準(2005年度版 厚生労働省)

増やすべき栄養素

n-3脂肪酸

食物繊維

カルシウム

カリウム

●可食部分100gあたりにおける成分量

| 項目 | おはたま | 普通卵 |
|----------------|-------|------|
| α-リノレン酸 | 330mg | 3mg |
| エイコペンタエン酸(EPA) | 10mg | 検出せず |
| ドコサヘキサエン酸(DHA) | 160mg | 98mg |

(n-3脂肪酸=DHA・EPA・α-リノレン酸の総称です)

※厚生労働省は生活習慣病の予防にも効果があるとしてn-3脂肪酸の摂取を奨めています。

生産 (有)愛コーポレーション 兵庫県小野市粟生町797-2

販売 (株)アーネスト 兵庫県神戸市中央区港島中町1-2-2 TEL.078-303-3701

とってもおいしい卵でした。いつも卵はスーパーで気にも留めずに買っていたので、違うもんだなあと思いました。何より卵の減るスピードが早いです。主人は毎日ほとんど毎食たまごかけごはんです。

見本

今まで教え切れない程いろんなお店で卵を取り寄せましたが、おはたまはトップクラスです。

オーバーではありません。たまごかけが本当に違いました。黄身のおいしさは、なんとも言えないとろり感。黄身の味というのを実感しました。

大好評!!
生臭さがなくて
コクがあって
まるやかな味です

見本
お客様へ

キリトリ線

| 商品お申し込み書 | | | |
|--------------------|--------------|----------------------------------|----------|
| 商品名 | 価格 | 定期購入 | 今回のみのご注文 |
| おはたま (1パック6個入り) | 本体 価格 | 毎週 パック (お届け曜日は、後日ご連絡いたします) | パック |
| 住所 | | | |
| ご依頼主 氏名 | お電話番号 () | | |

【個人情報の取り扱いについて】

当社は個人情報の保護に関する法令を遵守します。お客様からのご注文用紙は、注文確認及び配達のために利用させていただきます。



裏面もご覧ください。

～食物は薬たるべきである Let food be your medicines and medicines be your food～

紀元前 400 年 医学の父 ヒポクラテスの言葉

私がカナダで初めてこの卵(現地ではデザイナーエッグと呼ばれている)に会った時の感激を今でも鮮明に覚えている。

1993年9月、アメリカでの学会の帰りにカナダ・エドモントンの友人の所に立ち寄った。その時友人夫婦はとびっきりのアルバータ牛のすき焼きで私を歓迎してくれた。当然ながら卵も出た。何の変哲もない、一見ごく普通の卵である。私は一つを割って牛肉・野菜をつけて食べた。

ところが友人夫婦(お二人とも60歳前後)は次から次へと卵を食べているではないか。私は内心このお二人はコレステロールは大丈夫なのか?と思った。と、その時友人が私の心を見透かしたように

「西田さん、この卵はいくら食べても大丈夫なんですよ。」と言うではないか。その訳を尋ねると、答えは簡単、

「この卵にはコレステロールを抑える成分がたくさん入ってるんですよ。」

私は驚きと同時に新しいものに会ったときの不思議なかつ素晴らしい感動を手に入れた。

“これこそがヒポクラテスが言った言葉そのものではないか!”

しかも、この卵の開発者は私が昔コークス(石炭)の研究のため留学(1969-1971年)していた州立アルバータ大学の教授ではないか。私は衝撃を抑えることができず、「開発者にぜひあってみたい」と思った。

そして厚かましいながらも、翌日早速同大学にアポイントもとらず、卵の開発者であるシム教授を訪ねることにした。

幸いにもシム教授は在籍しておられ、私は緊張の中、教授室をノックした。シム教授は突然の訪問客、しかも日本からの来客に少々驚かれていたようであったが、同じ研究者同士であるからか、私の行動を理解してくれて、丁寧にご自身が学会等で発表した数々の論文を用いて以下のような説明をしてくれた。

- 100%天然植物飼料を使って鶏を飼育している。
- カナダ産亜麻仁をふんだんに餌に用い、卵黄中のn-3脂肪酸を大幅に増加させている。
- 動物実験及び学生を使ったテストで、コレステロール・中性脂肪の低下が確認できた。

私は直感でこれはいける!と感じ、帰国後直ちに技術導入の準備を進めた。しかし計画はすぐ壁に突き当たった。

それはカナダ人と日本人との味覚の差であった。

世界で一番舌の肥えた日本人には「大味すぎる」という批判を受けた。なかなか思うように行かない日が続いたが、私はこの点をクリアするために「飼料の配合」「鶏の環境」など卵に関する項目に関して毎日のように研究を重ね、1年半という時間をかけて『味』『健康』両面で到達しうる最高の卵を作り上げた。

一方日本ではここ数年アレルギー体質の方がますます増え、花粉症・アトピー性皮膚炎等で悩んでおられる方が多い。

その原因として食物の欧米化による体質異変があげられている。その対策として『体質改善』が必要とされ、肉よりも魚中心の従来の和食化が推薦されている。これは具体策のひとつとしてn3脂肪酸の摂取量を増やすことで、栄養脂質学会でもリノール酸系(n6)を減らし、リノレイン酸系(n3)を増やすことを推奨している。

この方面の研究はここ数年急激に進展しており、n3脂肪酸の摂取がアレルギー体質の改善に最も近い道であると認識されているほどである。

「食物は薬たるべきである」という言葉。これは我々の永遠の目標であるが、『おはたま』は間違いなくこの目標に近づいた食物といえるのではなからうか。

皆様もぜひ美味しく健康に良い『おはたま』を食べてご自身の体質改善をはじめてはいかがでしょうか。