

商品説明（商品の特徴と利点について）

河北うずら株式会社

商品名：河北うずらのフレッシュうずら水煮玉子

1、う玉の食材としての特徴と用途について

う玉（うずら卵水煮）は栄養豊富な食品〔※日本食品標準成分表〕であり、うずら玉子特有の味を持つ。調理時には一口大に均一なサイズとなっているため、別途下ごしらえの手間がかからない。

用途では肉、魚、野菜との合わせ煮が容易で薄味を付ければ、う玉の素材品質の美味しさを活かせる。

吸い物、スープ等の具材に使えば、汁を濁さずにう玉の美味しさを楽しめる。

串揚げ、串焼きの用途はう玉の素材品質を活かす料理として長年、食材提供をしている。

2、現在一般のうずら卵水煮と河北うずら玉子の違いについて

う玉は日持ちがしない。このため現在一般のうずら卵水煮商品は、保存食品を作るための加工製法（包装後の加熱殺菌または保存剤の添加）で製造して、商品化をしている。

しかし、問題点は商品の素材品質の変化が避けられないことである。

河北うずら玉子は、う玉の素材品質の美味しさを保ち、そして、日持ちのするう玉を独自の製法【河北製法】で製造した商品である。

河北製法では、食品衛生管理を行い〔う玉の包装後の加熱殺菌無し＆保存剤の無添加〕で商品を作る。

※製造方法の違いによる品質の差については、河北製法（HP：河北うずら株式会社）を参照してください。

これが、河北うずら玉子の商品特徴である。

3、河北うずら玉子採用の利点について

一般のうずら卵はサイズが小さいため、毎日、または大量生産における手作りは困難であり、業務用食材として採用するには限界がある。

しかし、河北うずら玉子は日持ちと素材本来の美味しさを両立するため、加熱殺菌や保存剤添加を行わない独自の製法により、手作りの高品質なうずら卵を業務用食材として利用できるようにしている。

これが河北うずら玉子の利点であり、現在市販されるうずら卵水煮商品の中で、

唯一の〔素材品質のう玉〕商品である。

多くの人にう玉の本来の美味しさを提供できる。業務用食材としての使用で利点がある。