



乳化性を生かした加工品：マヨネーズ
お酢と油を乳化させるのは、卵黄のチカラ！

キューピー 五霞工場



茨城県猿島郡五霞町小手指1800
予約制で見学可能（詳細はWebサイトをご覧ください）



割卵 自社開発の割卵機。1分間に600個もの卵を割り、卵黄と卵白に分離。衛生面にも気を遣い、2時間に1回洗浄されています。

細口と星型で使えるダブルキャップ仕様でも人気に。350gは3本の線が描ける3つ穴仕様。



攪拌 菜種や大豆による植物油とリンゴ果汁やモルトによるマヨネーズ専用酢に卵黄を加え、ミキサーの中で攪拌して乳化します。



乳化 ミキサーの中を真空状態にすることで酸化を防ぎます。また、油の粒を微細にすることでまろやかなマヨネーズになります。

起泡性を生かした加工品：ロールケーキ
卵を温めてあげてふわふわ感UP！

たまごCOCCO



東京都新宿区下落合1-16-7 TEL.03-5988-7100
営業時間：11:00～18:00 日曜定休



J A全農たまごの「しんたまご」をもっと知ってもらいたいという思いから生まれたスイーツショップ「たまごCOCCO」。卵のおいしさを引き出したお菓子たちはいずれもコクがあり、軽やかなのに味わい深いのです。起泡性を生かしたロールケーキ「しんたまロール」を紹介します。



湯せん 全卵にお砂糖を入れた後、40℃前後になるまでゆっくりと攪拌しながら温め、生地の起泡性がより高まるよう準備します。



攪拌 気温や湿度に応じて微妙に調節しつつ約20分攪拌。水100ccと同体積で20g程になるまで、ふんわり泡立えます。



加熱 生地に北海道産の薄力粉を加え、175℃のオープンへ投入。約17分焼き上げると、さらに4割程膨らみます。



卵の風味が味わえる、生地がおいしい「しんたまロール」



チーズスフレ



カステラ

※チーズスフレ、カステラはたまごCOCCOの商品ではありません。



成形 生地を冷まし、生クリームを手早く塗って巻き上げます。ペーパーで包み、形を整えたら完成です。

乳化性

卵には水溶性と脂溶性という本来混ざり合わない性質を中立的な働きがあり、^{かくはん}攪拌によって乳化します。マヨネーズ以外に、ドレッシング、カスタード、アイスクリーム、レモンカードなども乳化性を利用した加工品です。



ティラミス



アイスクリーム

熱凝固性

一定以上加熱し、タンパク質などが凝固すること。卵焼き、オムレツ、プリンなど加工品もさまざま。卵白が58℃から80℃にかけて凝固する一方、卵黄は65℃から70℃で凝固します。この差を利用したのが温泉卵です。



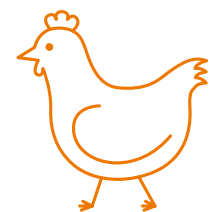
温泉卵



三州食品のゆで卵。左から固ゆで卵、やわらかゆで卵、とろとろゆで卵、それぞれプレーンと醤油味があります。



茶碗蒸し



熱凝固性を生かした加工品：ゆで卵
ボイル時間で固ゆでも半熟も自由自在！

三州エッグ 岩倉工場



愛知県岩倉市八町町大門出先28
養鶏から加工まで一貫生産体制（Farm to Table）で展開



愛知県岩倉市は、全国で1、2を争うゆで卵の生産量を誇ります。愛知に本社のある三州食品は、養鶏から鶏卵加工までを手がける大手。子会社の三州エッグ岩倉工場は、なんと1時間に15,000個もの製造能力があるというボイルマシンを持つゆで卵工場です。



ボイル 左右の巨大な機械がボイルマシン。それぞれ1時間に15,000個、合計30,000個も製造可能。固ゆで卵なら100℃で16分以上、やわらかゆで卵なら100℃で7分45秒から8分15秒間ボイルします。



殻むき ボイルした後、10℃以下の冷却水で卵を冷まして殻をむきやすくし、専用機により殻割りと殻むきを自動で行います。



冷却 さらに、目視・触手検品を経て再び10℃以下に冷却し、完成。ゆで卵の大作進の後、袋詰めされて出荷します。

卵は捨てるどころなし。殻も大活躍しています。

完全栄養食品の卵。実はその殻、卵殻もさまざまに形を変えて、大活躍しています。卵殻は主成分がカルシウムなので、これを粉砕し、カルシウム強化を目的として育児食に添加する補助食品となっているほか、肥料や飼料の原料、タイヤなどの滑り止めの摩擦材としても活用されています。

また、その内側にある薄皮の卵殻膜は、繊維の原料、さらには皮膚に対する生理活性に着目し、化粧品の原料にも活用されています。



資料協力：キュービー