



卵の洗浄から検査、パック詰めまで行う岩井GPセンター\*。完全に機械化されていますが、卵の大きさや汚れなどは、人の目で厳しくチェックしています。  
 \*GPセンター（グレーディング・アンド・パッキングセンター）：鶏卵の格付け（選別）包装施設のこと。鶏卵の格付けでは、規格取引上の卵重区分（SS、S、MS、M、L、LL）に分別します。



その日に産まれた卵が、自社トラックで関東近郊のイトーヨーカドーに直接納品されます。

産卵日と賞味期限が併記されているイトーヨーカドーの「産卵日入りたまご」。「今朝産まれました」は産卵日の当日のみの販売で、その日に売り切れる量だけを仕入れるため、お店ではこの卵の入荷を心待ちにしているお客様がいらっしゃいます。



都路ファームでは1972（昭和47）年から産卵日表示を行っています。一般的に卵に日付を表示するようになったのは1998（平成10）年頃。その先見性とこだわりに驚きます。



「まず食べてみてください」と、産みだての卵を用意してくれました。殻を割った卵はつやつやした黄身が盛り上がり、透き通った白身にこんもりと覆われています。白身にはプルンと弾力もあります。「この黄身を包むような濃厚な卵白が、産みだての証拠です」と野村さん。そのまま割りほぐし、味付けをせずに調理したスクランブルエッグは、やわらかな甘みとコクがあり、卵そのものおいしさが伝わります。

同社が一つひとつの卵に産卵日を明記するようになったのは1972（昭和47）年。「鮮度も味の一部。新鮮な産みだての卵こそおいしい」という都路ファームの思いと「卵は産卵日からどれくらい経ったのか見分けが付きにくく、新鮮な卵を提供することはお客様の信頼を得ることにつながる」と考えていたイトーヨー

日本人一人が1年間に消費する卵は、約340個（国際鶏卵委員会公表 2018年度数値）といわれています。たまご焼きやオムレツ、プリンなど、さまざまな料理やスイーツに欠かせない卵は、安価で栄養豊富、日々の食卓の強い味方です。この卵のおいしさにこだわり、48年前の1972（昭和47）年から産卵日表示を続けているのが都路ファームです。

### 鮮度とおいしさに徹底的にこだわる卵づくり

「生で卵を食べる日本の食文化を守るためにも、安全でおいしい卵にこだわり続けます」小さな卵にかける大きな情熱が、おいしさとなって詰まっています。

「同じ担当者と同じ鶏舎の鶏たちの状態を毎日見て回り、鶏舎に入った時の雰囲気、換気の状態やにおいなど些細な変化を確認します。気になることがあればすぐに改善。鶏たちに少しでもストレスを与えないよう努めています」と野村さん。こうした環境づくりに加え、外部機関による衛生検査を実施して、安全面も徹底的に管理しています。

力堂との取り組みが始まりました。たとえば「産卵日8月1日」の表示は、8月1日の午前0時以降に産まれた卵のこと。前日のものが交ざらないよう、鶏舎では午前0時になる直前に、それまでに産まれた卵を取り出します。0時以降に産卵された卵は、8月1日に産卵した卵として出荷、当日中に首都圏のイトーヨーカドーの店舗に納品されます。「一般的に使われる『採卵日』は、人が卵を集めた日にちなんで、『産卵日』とは鮮度に大きな差があります。おいしい卵づくりには、鶏の餌も重要です。都路ファームでは、飼料をメーカーさんと研究開発。餌の食べ方にも注意を払い、食べた餌や水の量のチェックはもちろん、定期的な鶏の体重も量って管理しています。」



#### まごころたまご

イトーヨーカドーには「まごころたまご」を使用したオリジナルのカツ丼やプリン、茶わん蒸し、太巻き寿司も店頭に掲っています。



こだわりの産地を訪ねて「まごころの印の巻」のムービーはこちら



イトーヨーカドー

## 産卵日入りたまご

毎日の食卓に欠かせない卵。その鮮度とおいしさに徹底的にこだわっているのが、イトーヨーカドーの「産卵日入りたまご」です。その特徴は、一つひとつの卵に賞味期限だけでなく、産卵日まで表示していること。この卵のおいしさはどのようにして生まれるのでしょうか。茨城県坂東市にある都路ファームを訪ねました。

### 茨城県坂東市



茨城県坂東市と常総市との間に存在する「菅生沼」は、毎年冬になるとコハクチョウが飛来します。近くには茨城県立自然博物館もあり、県内外から多くの方が訪れる観光スポットです。

鮮度も味の一部。でも、それだけがおいしさの理由ではありません。

都路ファーム 野村洋さん



都路ファーム常務取締役の野村洋さん。ご両親も同社に勤務、親子2代にわたって卵づくりに携わっている、根っからの卵好きです。



茨城県坂東市にある鶏舎「馬立農場」。約13×100mの鶏舎に約8万羽が飼われています。衛生管理が徹底されています。



新鮮な卵は、白身が濃厚で、盛り上がっています。産卵から時間がたつにつれ、白身は少しずつ水っぽくなります。