

東三河 **新** たまごサンドプロジェクト 第2弾

よくあるご質問

どうして「たまごサンド」なの？

愛知県の「たまご（鶏卵）」は全国的にも屈指の出荷量を誇っています。その中でも東三河は県内有数の生産地として多くの養鶏農家が存在します。そんな「東三河を代表する農産物」の1つである「たまご」を今回の食材に選んだ理由は

- ・供給が安定しており1年を通じて価格の変動が少なく、他の食材よりも比較的安価に手に入る。
- ・家庭料理から高級店、和食、洋食、中華など様々な場面、幅広い調理方法で様々な食材とのコラボ利用が可能。などが挙げられます。

更に「たまご」は様々な食材の中でもトップクラスの栄養価を誇っているので、子どもからご高齢の方まで、みなさんに食べていただきたい食材と言えます。

Point

愛知県の人口と同じぐらいの数が育てられているんだって！

愛知県のたまご

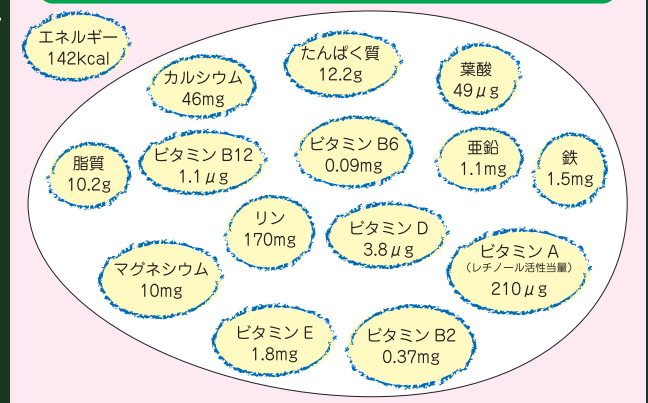
採卵鶏飼養戸数	143戸 (全国1位)
採卵鶏 成鶏雌羽数	7,019千羽 (全国5位)
1戸当たり採卵鶏羽数	49.1千羽 (全国27位)
鶏卵年間出荷量	104,732t (全国8位)

※H31年畜産統計、H30・R1畜産物流通統計

愛知県ホームページ

「農業水産局 農政部 園芸農産課 愛・地産アラカルト」より抜粋

たまご(鶏卵)100g(Sサイズ約2個)に含まれる主な栄養素



※数値は文部科学省ホームページ

「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」より転記

参加するのに負担は無い？

「東三河新たまごサンドプロジェクト」への参加は無料です。ただし新商品の開発にかかる費用（食材、水光熱費、人件費など）や販売にかかる費用（食材、水光熱費、人件費、包装資材費など）は参加者の方のご負担となります。

また、お店や開発した商品のPRを無料でさせていただく際の手間（写真をお送りいただいたり、取材の対応をいただいたりなど）や商品をご購入いただいたお客様にアンケートをお願いしていただいたり、事務局からのアンケートにお答えいただいたりという点ではご協力をお願いします。

いろいろな業態の「たまごサンド」ってどんなものがあるの？

- ★ゆで卵をつぶしてマヨネーズを混ぜる「たまごサラダ」に醤油を混ぜ、パンではなくごはんを挟んだ「和食屋さんのTKG(たまごかけごはん)サンド」
- ★東三河産の肉(牛、豚、鶏、ジビエ)のそぼろと炒りたまごをパンで挟んだ「お弁当屋さん・お惣菜店の2色そぼろサンド」
- ★厚焼きたまごにうずらたまごフライを入れてチーズで挟んだ「居酒屋さんのおつまみWたまごサンド」
- ★東三河産のトマトとたまごを炒めてパンで挟んだ「中華料理屋さんのたまごとトマトの中華風炒めサンド」

などなど、アイデア次第で様々なバリエーションが考えられます！ご相談いただければアドバイザーと一緒に考えさせていただきます！

※上記は仮想のメニューで実際に調理し商品化されている物ではありません。

レシピ考案者は
どうやって決めたの？

・「東三河を外から見る」という視点から東三河地域外の方にレシピ考案をお願いしています。

・様々な料理の中でも「たまごサンド」というシンプルな料理との親和性が高く、参加されるお店が比較的簡単に取り入れることが可能であったという昨年度の実績を踏まえて、本年度も「和食の料理人」になりました。

・本年度の特別レシピは「そのまま商品化する」ことも可能ですし、昨年度の参加していただいた方からの意見を踏まえ「調理がしやすいように自由にアレンジOK」となっています。そのためレシピ考案者は「確かな技術と経験のある比較的若く柔軟な発想ができる方」を基準に考えました。それらの観点から和食界の重鎮に師事し、今年で40歳という若さでありながら、「銀座」という日本有数の街で料理長として腕を振るっている國分琢磨氏に依頼させていただきました。

※國分氏のプロフィールは募集チラシをご覧ください。

昨年度ご参加いただいたお店の声

新聞記事を見ての
来店が増えた！

アドバイザー派遣が
とても役に立った！

お店の知名度が
上がった！

次回以降も
参加したい！

新開発した商品が
当店の売れ筋になった！

メニュー開発の仕方が
参考になった！

この他にも多くのお声をいただきました。

ご参加いただいたすべてのお店に「参加して良かった」と思っていたいたプロジェクトですので、ぜひご参加ください！

もっと詳しい説明をお聞きになりたい方は下記までご連絡ください。

東三河新たまごサンドプロジェクト事務局 (ヒカリ・レンタル (株) 内)

お問合せ・
応募先

TEL : 0532-46-1823 (受付時間 : 平日 9:00 ~ 17:00)

FAX : 0532-48-3838 メール : tamasan@hicari.co.jp