

厳選した「たまご」を使った温泉卵です。

## タカノ「温泉たまご」

加熱蒸気で蒸し上げることで、  
 “のどごしの良い”温泉たまごが出来ました。  
 お料理にコクとまろやかさをプラス・・・  
 メニューがグーンと広がります。  
 もちろんそのままでも好し、  
 塩分控えめだしの利いた専用タレをかけ  
 栄養満点の温泉たまごを  
 どうぞお召し上がりください。



### ○ 温泉たまごスーパースチーム



蒸気で蒸し上げることで品質  
 が安定しています。  
 加熱をしているのでサルモネ  
 ラ菌による汚染の心配があり  
 ません。

温泉たまご

### ▶ 商品一覧 [入数が選べるから、調理の手間が省けます。]

6ケ口



10ケ口



30ケ口:A-PET



30ケ口:アメリカントレイ



### ▶ 商品規格

商品名	温泉たまご 鶏卵 (生食用)
賞味期限	常温タイプ: DAY+9、チルドタイプ: DAY+14( 保管条件: 要冷蔵 (10℃以下で保存))
原産地	国産
入数	6~90個 (アメトレ又は A-PET)

株式会社タカノ

〒354-0046 埼玉県入間郡三芳町竹間沢東 4-8

たまご相談室

☎ 0120-54-4105

ホームページ

<http://www.egg-takano.co.jp/>

