

どうして日本の卵は生で食べられるの？

新鮮な卵をおいしく、安全に 届ける高い技術のおかげだよ！

みんな大好きな卵かけご飯。でも実は卵を生で食べられるのは日本くらいだって知ってた？卵はバイ菌にとってもデリケート。だから管理が難しく、生で食べられる国はほとんどないんだ。日本ではどんな風に管理してみんなの家まで届くのか、一緒に見てみよう！

たまご&ファーマーズ 株式会社



おいしい卵で日本中の食卓を笑顔に

ひよこから鶏になるまで大切に育てて、毎日新しい卵を集めます。集めた卵はすぐに洗って、傷や汚れをすみずみまでチェック。厳しい検査をクリアした卵がパックに入って、安全な温度でお店へ運ばれます。その中でも「森のたまご」はおいしくて食べやすい人気の卵。栄養もたっぷり入った卵は、朝ごはんから夕ごはんまで全国の食卓を元気にします。

約 15 万個の卵が
工場から
出荷されています！



鶏の糞は捨てずに有機肥料にします。その肥料はいろいろな農産物を安全に作るために使われています。

ヒミツの技「トレーサビリティ」

すべての卵がどこの鶏から産まれたか分かる仕組みです。そして厳しいルールで検査・管理され、おいしく新鮮な卵が届けられます。



たまごを安全に
届けるための
大切な仕組みだよ！



はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

私の仕事は、鶏が元気に卵を産めるように育てることです。「エサ・水・温度・風・光」の五つを大切に、快適に過ごしやすい場所を作ります。毎日いろいろなポイントから観察して、鶏が気持ちよく過ごせるように工夫しています。

ニワトリユニット

高橋 渉 さん



INTERVIEW

卵をパックに詰める工程を担当しています。問題がないか確認した卵を機械で専用のパックに入れ、お店に届けます。お店で買い物をしている時、お客さんが私たちの卵を手にとって買ってくれるのを見ると、特にやりがいを感じます。

製造課

峰岸 綾菜 さん



卵がお店に届くまで

1. ひよこを育てる



ひよこの快適な環境を準備して、病気を防ぎます。丁寧に見守り、元気にすくすく育てます。

2. 卵を産む鶏をケア



卵を産む鶏を健康に保ち、栄養たっぷりのエサを用意。バイ菌などから守ることがとても大切。

3. 卵を集める



産まれたばかりの卵を慎重に集めます。ベルトや手で流れを止めず、素早く運ぶのがポイント！

4. 卵をチェック



割れや汚れ、形に問題ないかチェック。鮮度の検査も毎日、機械と人の目で確認しています。

5. パックに詰める



厳しい検査を終えた卵を、機械でパックに詰めます。日付や産地の表示を付けて卵のパックが完成！

6. 工場から出荷



温度を保ったまま出荷します。早ければその日のうち、遅くとも4日以内にお店などに届けます。

ここにも
注目！！



公式キャラクター「たまみる」。& マークの
双眼鏡がお気に入り！



朝ごはんには栄養たっぷりの卵かけご飯を食べ
てみてください♪

もっとちょうさする！



茨城県石岡市三村2459-3

会社ができた年:1912年

生産本部:0299-24-5313

人数:約1,000名

<https://www.tandc.inc/>