



エサを自家配合し安心安全な卵を生産している「比良利助」さんにご協力いただきました。大津市産のお米を配合した「天使のたまご」を使ったレシピの紹介です！



比良利助

地元比良のお米をエサに使い「鶏もエサも純国産」を目指しています。

今回使用した天使のたまごや利助のたまごは市内の農産物直売所や道の駅等で購入できます。発送も承っております。詳しくはホームページをご覧ください。

大津市南比良962 FAX 077-592-1489

土鍋で明太ふわふわ茶わん蒸し(3~4人前)

材料



卵………3つ
ごま油…小さじ1
明太子…2本
細ネギ…1本

★酒………小さじ1
しょうゆ…小さじ1
だしの素…小さじ2
大津の水(水道水)
…200ml

1 ★の材料をすべて土鍋に入れて沸騰させます。(強火)



2 卵とごま油を混ぜ、ざるでこしながら入れ、半熟になるまでかき混ぜます。(強火)



3 半熟状態になったら、明太子とネギをお好みの大きさで入れます。(弱火)



4 蓋をして7分ほど蒸したら完成！(弱火)



他にも玉子焼きをアレンジしてインスタ映えに

チャレンジ!



最後のひと巻きにソーセージのお花とネギを入れてお花の玉子焼き



三角の卵焼きにのりを巻いておにぎり風玉子焼き

卵の黄身の話



卵の黄身の色の濃さは栄養価と関係がありません。エサの配合でトウモロコシやパプリカが多いと濃い色になります。今回の卵はお米が餌になっているので、白い黄身です。

飼育の裏話



ニワトリさんたちが飲んでいるお水は水道水！鳥インフルエンザに感染しないようにするためです。安心安全できれいな水道水は人間だけでなくニワトリさんにもなくてはならないものです。



#大津の水 大津の水を使った料理など大津の水に関連する写真をinstagramでアップしてみよう！