

米寿の卵

輸入トウモロコシの代わりに

富山県産米を100%、飼料に使用した安心・安全・ヘルシーな卵です。



富山県産米を飼料に使用

飼料に輸入トウモロコシを使用しないことで...

安心・安全

飼料原料は、顔の見える生産者から直接購入します。

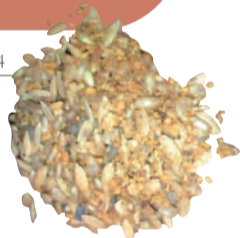
必須脂肪酸バランスが向上

普通卵よりも、αリノレン酸とリノール酸のバランスが良くなります。

国内食料自給力が向上

今後の食糧事情に左右されない生産体制を確立します。

富山県産米を使用した飼料



100%
富山県産米
使用

豊富な栄養素

普通卵の
約2倍

αリノレン酸

DHA や EPA の元となり、悪玉コレステロールを減少させます。リノール酸の過剰摂取も防止します。

アスタキサンチン

抗酸化力はビタミンEの500倍。老化を進める活性酸素を除去します。

比較成分表 (可食部 100g 当たり)
財団法人 日本食品分析センター / 富山県農林水産総合技術センター調べ (普通卵 五訂増補 食品成分表より)

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	αリノレン酸	アスタキサンチン
米寿の卵	148kcal	12.2g	10.9g	0.3g	120mg	83mg	0.58mg/ 卵黄 100g
普通卵	151kcal	12.3g	10.3g	0.3g	140mg	43mg	-

生・半熟でお召し上がり下さい

「米寿の卵」に多く含まれているαリノレン酸は熱で酸化しやすい栄養素です。生や半熟で召し上がって頂くことで、効率よくαリノレン酸を摂取できます。卵かけご飯やポーチドエッグ、温泉卵 等をお勧めしています。



お勧めしている方々

- リノール酸の採り過ぎによる心疾患が心配な方々に...
 - 遺伝子組み換えや収穫後農薬使用穀物の使用が気になる方々に...
 - 今後の世界食糧事情による日本の食料安全保障に関心のある方々に...
- ※卵かけご飯に「米寿の卵」を使用した場合、1食で約1.5膳分のお米を消費する計算になります。米農家の応援をしたい方々や、水田の保全に貢献したい方々には是非お勧めします。



食料自給率の
向上を目指して

国民参加型食料需給率
向上プロジェクト「フード
アクション・ニッポン」を
有限会社 仁光園は生産
者として推進しています。

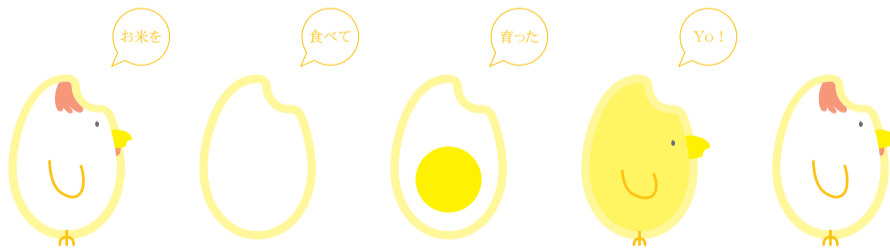
みんなで食料自給率アップ!

にこうえん
有限会社 仁光園

〒933-0822 富山県高岡市十二町島 134

☎ **0120-140560**

<http://www.niko-en.co.jp>



© 2011 NIKO-EN