


# 宮城県のブランドたまごについて

宮城県には  
おいしいブランドたまごがたくさん！  
今回、その中でも8ブランドを紹介します。

 料理研究家がブランドに合った調理方法をご紹介します！


料理研究家 早坂明子さん  
宮城県仙台市出身・在住。フードコーディネーター1級。仙台市内で料理教室を開催する傍ら、テレビや広告のフードスタイリングや商品&メニュー開発など幅広く活躍中。



## さいこうらん 彩幸卵

生産地域 蔵王町  
生産農場 我妻養鶏場

味の特徴 自家製発酵飼料やサステナブルな豆腐のリサイクル飼料を使っており、甘みとコクが深く味がぼやけていないのが特徴です。殻は固く、黄身も白身もしっかりしていて臭みが少ないです。

 白身と黄身のバランスが良く、程よい弾力があり、黄身の色も鮮やか。ゆでたまごや目玉焼きなどにおすすめです。


主な取扱店舗  
●たまごの我妻屋  
●産直市場みんな野  
●「もちふた館」生産直売の会 他



## きまなたまご 気まなたまご

生産地域 石巻市  
生産農場 石巻eggファーム

味の特徴 黄身はまるくモッコリと盛り上がり、色は自然なレモンイエロー。白身は粘度が強く黄身から離れずコクがあります。平飼いによりのびのびと育った鶏が安心安全で健康的な卵を産んでいます。

 卵特有の生臭さがなく、濃厚でコクを感じられる卵。そのままでももちろん、焼き菓子やフレンチトーストに！


主な取扱店舗  
●道の駅 上品の郷  
●Yahoo!ショッピング  
●食べチョク ●自社ECサイト



## ねむれるもりのたまご 眠れる森の卵

生産地域 蔵王町  
生産農場 蔵王鶏園

味の特徴 クセがなく、生臭さがまったくないので、濃厚でありながら誰でもおいしく食べられるたまご。生たまご独特の生臭さが苦手だった方にもおすすめです。

 濃厚な黄身と、白身の弾力がしっかりありながら、クセがなく食べやすさもありました。そのままもちろん、ケーキなどのスイーツにもおすすめです。

主な取扱店舗  
●corrot.  
●メルカリ  
●ふるさと納税 他



## はなたまご 花たまご

生産地域 大崎市、加美町 他  
生産農場 花兄園ファーム

味の特徴 たまご臭さがなく、たまご本来の旨味とコクがあります。身体に影響を与える可能性のあるものを一切使わず、お子様からお年寄りまで安心して食べられます。

黄身の色が自然な黄色で、小ぶりな見た目ですが、味はとってもクリーミー！洋風のソースの他、プリンなどのスイーツにおすすめです。


主な取扱店舗  
●花兄園三神峯直売所  
●花兄園ファーム直売所「たまごハウス」  
●生活協同組合 あいコープみやぎ 他



## ざおうのめぶきたまご 蔵王のめぶき卵

生産地域 蔵王町  
販売元 一條

味の特徴 蔵王の自然とこだわりの飼料が育んだ若鶏のたまご、「蔵王のめぶき卵」。生で食べると甘みとコクが実感できる、豊かな味わいです。

 黄身の色がとても鮮やかで、うま味もあり、白身の食べやすさもあるので、卵かけご飯や温泉卵などシンプルな調理法がおすすめです。


主な取扱店舗  
●森の芽ぶきたまご舎 各店  
●イオンモール(石巻・名取・富谷)  
●三井アウトレットパーク 仙台港  
●あ・ら・伊達な道の駅 他



## たけとりたまご 竹鶏たまご

生産地域 白石市  
生産農場 竹鶏ファーム

味の特徴 一般的に黄身の濃さに注目しがちですが、竹鶏たまごは白身がおいしいと言っていたことが多いためです。たまご独特のクセがなくすっきりとした味わいのため、黄身の濃厚さもより感じられます。

 マイルドな風味でクセがなく程よい水分を感じられるので、だし巻き卵や茶わん蒸しなどの和食がおすすめです。


主な取扱店舗  
●藤崎百貨店  
●イトーチェーン 一部店舗  
●みやぎ生協 他



## ひらがいうせいらん 平飼い有精卵

生産地域 多賀城市  
生産農場 花ノ木舎

味の特徴 最大の特徴は“有精卵”であること。鶏本来の自然なたまごです。野菜や自然発酵させた飼料を使用して、鶏が健康で質がよく新鮮です。だからこそ栄養もたっぷりです！

 うま味と香りが強く、コクもしっかりある卵。スクランブルエッグやオムレツのような洋食におすすめです。

主な取扱店舗  
●IA仙台農産物直売所 たなばたけ高砂店・多賀城店  
●ウジエスーパー 一部店舗  
●食品館イトー 一部店舗 他



## しぜんらんらおう 自然卵「卵皇」

生産地域 南三陸町  
生産農場 田東山麓 自然卵農園

味の特徴 自家配合による飼料を使い、濃厚ながら臭みのない味わいが特徴です。自由に動き回れる環境で育てた鶏は健康そのもの。そのため、たまごも白身が引き締まり弾力があります。

生卵としての販売はございませんが、下記取扱店舗にて本銘柄卵を使用したスイーツ等がご購入いただけます。

主な取扱店舗  
●「自然卵のクレープ」  
五橋店・移動販売車 他





さいこうらん  
**彩幸卵**  
をつくっている

「我妻養鶏場」の  
我妻 勇喜さん



ココが味わい  
ポイント!

01 「**飼料**」にこだわっています

飼料についてはとにかく試行錯誤を繰り返して、独創的に取り組んできた自負があります。採卵養鶏の中でいち早く発酵飼料を取り入れ、現在では自家での循環型農業で収穫した穀物や野菜を飼料に混ぜています。サステナブルにも目を向け、豆腐のリサイクル飼料も使っています。



02 届けたい「**想い**」

食べ比べた上で「彩幸卵」を選んでいただけたい時は、とても嬉しいです。同様の理由で使っていた代わりのお店にも感謝しかありません。



## 試行錯誤の上たどり着いた飼料による 味彩り鮮やかなたまごが自慢です

近隣に同じ名字の鶏卵農場が数多くある中、我が農場ではいち早く直売所での販売や対面販売を行ってきました。差別化のためにも銘柄を作る必要性を感じ、誕生したのが「彩幸卵」です。試行錯誤したこだわりの飼料で育てているため、たまごも味彩り(あじどり)鮮やかです。



きままなたまご  
**気ままなたまご**  
をつくっている

「石巻eggファーム」の  
日野 祐介さん



ココが味わい  
ポイント!

01 「**飼料**」にこだわっています

飼料は、SDGsの観点から廃棄されてもまだまだ食べられる石巻産の野菜や、発酵飼料、海藻・国内産の古代米などを自家配合。薬剤や化学飼料は一切使用していません。



02 「**飼育環境**」にこだわっています

雛の頃からストレスを感じることもなく自由に動き回り、新鮮な空気と太陽を浴びて「気ままに」砂遊びをし、エサをつつき、水を飲み、ストレスを感じさせないよう心掛けています。



03 届けたい「**想い**」

気ままなたまごを食べて「たまご嫌いの子どもが毎日TKGを食べるようになった」「風邪をひかなくなった」という声を励みに、たまごを通じて「幸せな毎日」をお届けしています。



## ストレスフリーの飼育環境で育った 健康な母鶏が生むたまごをお届けします

2020年に当ファームを立ち上げ、石巻の豊かな自然を生かした平飼いによる養鶏を行っています。アニマルウェルフェアの観点から平飼養鶏を行い、ストレスフリーの飼育環境で育った、健康な母鶏が生んだ良質のたまご「気ままなたまご」を皆様にお届けします。

さおうのめぶきたまご  
**蔵王のめぶき卵**  
をつくっている

「森の芽ぶきたまご舎」の  
一條 信人さん



ココが味わい  
ポイント!

01 「**とれたて**」にこだわっています

蔵王のめぶき卵は全て、鶏が産卵してから360日以内に産んだ若鶏のたまごです。蔵王の養鶏家の愛情と情熱が育む新鮮で安全なたまごです。



02 「**飼育環境**」にこだわっています

良い環境を与えることで雛たちは生まれながら健康に育ち、おいしいたまごを産みます。養鶏家の愛情と情熱が育む新鮮で安全なたまごです。

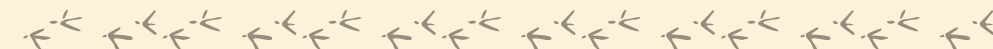


03 「**検査**」を徹底しています

毎日、下記の検査を行っています。  
●鶏舎内のハウスダスト検査 ●たまごを割った液卵検査  
●たまごを洗う洗浄水・製造用温水検査 ●パック卵検査  
養鶏家の愛情と情熱が育む新鮮で安全なたまごです。

## 蔵王の大地の恵みによって 生み出されるおいしさを伝えたい

2001年8月、「たまごの良さを伝えたい」というたった一つの想いから、森の芽ぶきたまご舎は誕生しました。宮城蔵王の大地で育った「たまご」は、太陽と風と水の恵みを受けた贈り物。嘘のない真っ直ぐなものづくりは、私たちの約束事です。ここで生まれる卵の美味しさを多くの方に味わってほしいと願っています。



たけとりたまご  
**竹鶏たまご**  
をつくっている

「南竹鶏ファーム」の  
志村 竜生さん



ココが味わい  
ポイント!

01 「**飼料**」にこだわっています

独自飼料には地元の竹林から切り出した竹で作った竹炭や飼料米、おからなどを取り入れ、飲み水にも竹炭でろ過した地下水を使っています。ケガなく、特に白身がおいしいと言っています。



02 「**飼育環境**」にこだわっています

鶏が快適に健康で過ごしてほしいと願い、アニマルウェルフェア(動物福祉)対応鶏舎を採用しながら、約40,000羽の健康管理を行っています。



03 届けたい「**想い**」

たまごを通してたくさんの笑顔が生まれるように。食を通して「ありがとう」の気持ちが地域に広がっていくように。そんな思いでお届けしています。



## たまごを通じて、たくさんの笑顔と ありがとうが生まれるように

創業以来、住宅に囲まれた地域での養鶏は、畜産独特のにおい対策が長年の悩みだったと聞いています。1994年、当時ブームがあった竹炭に着目し、解決に向かいました。竹炭は飼料に混ぜるほか、鶏が飲む水のろ過にも使われ、におい対策のみならず味の向上にもつながりました。「竹」との出会いが、竹鶏ファームの原点となりました。





ねむれるもりのたまご  
眠れる森のたまご  
をつくっている

「南蔵王鶏園」の  
我妻 和夫さん



あえて自然にすべて任せない。  
鶏たちが幸せに暮らせるように。

開発前は、生産数を維持しながら品質を向上させる研究に20年ほど費やしました。一方で、たくさん生み続けて身体がポロポロになる鶏たちを見て、限界も感じていました。強い葛藤と苦労はありましたが、得られた成果を捨てて一から研究し直した結果、鶏たちがたまごを産む回数を減らし、たっぷり眠れる環境を整えるという答えにたどり着き、眠れる森のたまごが誕生したのです。

ココが味わい  
ポイント!

## 01 「飼い方」にこだわっています

おいしいおいたまごは健康な体から生まれるという考えから、鶏を一日の約半分ほど休眠させています。現在の鶏は品種改良が進みすぎて、起きている間は身体がポロポロになるまでたまごを生み続けてしまうからです。眠っている間にたまごが体内でしっかりとつくり、栄養価抜群のおいしいたまごとなって生まれてきます。飼料もたんぱく質の割合が高い国内最高級のもの、飲み水は蔵王山の伏流水を使用しています。



## 02 届けたい「想い」

眠れる森のたまごを食べて、たまごが平気になった、今まで一番おいしいたまごだと言ってくださるお客様がたくさんいらっしゃいます。そういった声を聞く度に、よりよいたまごをお届けしようと日々の励みになります。人も鶏も幸せに。

ココが味わい  
ポイント!

## 01 「飼料」にこだわっています

トウモロコシ、大豆・大豆粕は非遺伝子組み換え、収穫後は無農薬のものを使用しています。



## 02 「飼い方」にこだわっています

雛の頃から生涯抗生物質・合成抗菌剤を与えずに飼育しています。



## 03 届けたい「想い」

お客様から「いつも食べています」とお声がけいただくとき、やりがいを感じます。安心・安全・おいしくをモットーに生産します。



ひらがいうせいらん  
平飼い有精卵  
をつくっている

「花ノ木舎」の  
鎌田 光雄さん



平らな地面に放して自由に運動  
鶏本来の飼育方法で健康的なたまごを

昔、庭に放し飼いにしていた鶏のたまごがおいしかったことから、アニマルウェルフェアの考えを尊重し、平飼い（平らな面に放して飼育）を採用。また、雄鶏と雌鶏を同居させ有精卵を提供しています。お客様の中には当舎のたまごを購入して小さなふ卵器で温め、雛が生まれて大きくなり、今ではたまごを産んでいるという方もいます。

ココが味わい  
ポイント!

## 01 「飼料」にこだわっています

飼料は地元の野菜や穀物などを自然発酵させたものを使用することで、栄養たっぷりのたまごが生まれます。



## 02 「飼い方」にこだわっています

平飼いで雄鶏と雌鶏と一緒に育てるのは大変で産卵率が低いですが、自然で健康的なたまごはおいしいですよ。



## 03 「広さ」にこだわっています

鶏たちが密にならないよう、鶏舎を広くして自由に動き回れるように配慮しています。



はなたまご  
花たまご  
をつくっている

「株式会社花園ファーム」の  
大須賀 祐さん



「安心・安全・おいしく」  
完全無薬のたまご

“自分で食べたいと思えるたまごをつくりたい”という想いから、花たまごは開発されました。雛の頃からワクチン以外の薬や抗生物質、合成抗菌剤を一切使用せずに、完全無薬で飼育しています。臭さもなく、たまご本来の旨味とココが特徴です。東日本大震災では生産の約半分を失いましたが、日々元気に活動していま

しぜんらんらおう  
自然卵「卵皇」  
をつくっている

「自然卵農園株」の  
大沼 あかねさん



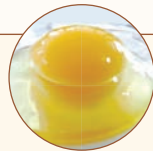
自家配合の餌と放し飼いによる  
健康な鶏だからうまれるたまごのおいしさ

東日本大震災の直後に養鶏を始めたため、鶏小屋を建ててくれる大工が見つからず苦労しました。見つからないまま雛の受け入れ日が迫り、友人の手を借りながら寝る間も惜しんで作ったのを今でも思い出します。そんな中でうまれたのが「卵皇」です。臭みのない濃厚な味わいが特徴の自慢のたまごです。

ココが味わい  
ポイント!

## 01 「飼料」にこだわっています

宮城県産のお米や小麦を自家配合しています。日々変化する黄身の様子を見て、繊細に配合を変えています。



## 02 「育て方」にこだわっています

太陽と風を受けながら思い切り走り回ることができる環境で育てているため、自身に弾力があります。



## 03 届けたい「想い」

楽しそうに動き回る鶏たちの表情が私のやりがいです。元気な鶏が産んだたまごの強さを、ぜひ感じていただきたいです。



# 宮城県内でブランドたまご を食べられるお店ガイド

宮城県のブランドたまごは県内の飲食店でも使用され、  
さまざまなメニューに取り入れられています。  
料理人が選んだブランドたまごとそのこだわりについてご紹介します。

まずはあなたにピッタリのたまごメニューをチェック！

今の気分におすすめの料理はコレ！

**START!**

今日の気分は  
**お食事**  
**スイーツ**

たまごと何を合わせたい？  
**肉系かな**  
**麺系かな**

料理の見た目は？  
**おしゃれ**  
**インパクト**

どんな食感で楽しみたい？  
**なめらかさ**  
**もちもち**

たまごの役割は？  
**メイン**  
**脇役**

ボリュームは？  
**多めに**  
**それなりに**

**A**  
たまご本来の  
味を堪能  
**たまごプリン**



おすすめのお店は  
24ページへ▶

**B**  
いろんな具材を  
トッピング  
**クレープ**



おすすめのお店は  
25ページへ▶

**C**  
生たまごや  
味玉と一緒に  
**ラーメン**



おすすめのお店は  
25ページへ▶

**D**  
濃厚&  
クリーミー  
**カルボナーラ**



おすすめのお店は  
26ページへ▶

**E**  
ベーコンとたまごの  
黄金コンビ  
**ステーキ**  
**たまごソースと**



おすすめのお店は  
26ページへ▶

TYPE A のあなたにおすすめ！

## プリン 彩幸卵のプリン



Q. 彩幸卵を使う理由は？

当店は2021年8月に遠刈田温泉中心部にオープンした温泉  
コーデショップとプリン専門店が一緒になった新形態のショップで  
す。蔵王初、宮城県唯一のプリン専門店です。自家製銅料をたっ  
ぷり食べた栄養満点のブランドたまご「彩幸卵」は、甘みとコクの  
深い味わいが特徴。生産数量に限りのある貴重なたまごです。

Q. メニューについて教えてください。



雄大な蔵王の大地で育まれた、新  
鮮なたまごや牛乳をたっぷり使用。  
素材のおいしさをそのままお届けす  
るため無添加にこだわり、シンプル  
で味わい深いプリンを追求しました。

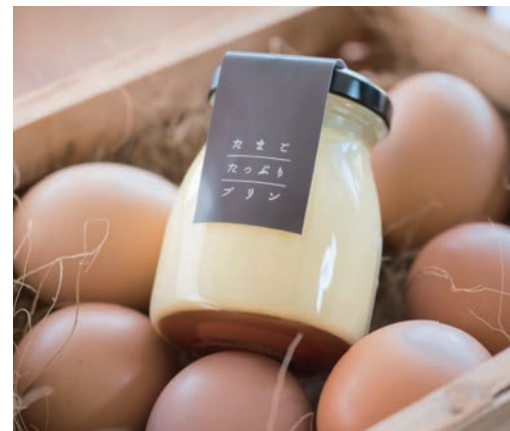
蔵王湯けむりプリン

住所：刈田郡蔵王町遠刈田温泉寿町8  
TEL：090-9423-0019  
営業時間：10:00～12:00  
13:00～17:00 ※年中無休



TYPE A のあなたにおすすめ！

## カフェ 眠れる森のたまごたっぷりのプリン



Q. 眠れる森のたまごを使う理由は？

その名の通り、鶏が半日寝てゆっ  
くり休んで産んだたまごなので、と  
ても濃くておいしく、プリンも濃厚  
な味わいになります。他のたまご  
と混ぜたりして使用すると味が薄  
くなってしまふことから、眠れる森  
のたまごだけを使用しています。



Q. メニューについて教えてください。

たまごたっぷりプリンは卵黄のみを贅沢に使い、たまごの  
旨みが十分に味わえるプリンです。当店ではその他、オム  
ライスやマヨネーズ、シフォンケーキにも使用しています。

corrot.(コロット)

住所：刈田郡蔵王町宮字持長地104-3  
TEL：0224-26-8565  
営業時間：11:00～17:00  
※水曜・第三木曜定休





# 宮城県内でブランドたまご を食べられるお店ガイド

## TYPE B のあなたにおすすめ!

### クレープ 卵皇のクレープ



#### Q. 卵皇を使う理由は?

たまごにこだわったクレープの移動販売を始めたのが2004年でした。養鶏を始めて9年目に、弾力があり臭みのない、お菓子づくりのための理想のたまごができました。日々進化することを願い、毎日、たまごの様子に合わせて顔の配合を微妙に変えたり、運動量を増やしたり調整しています。



店主 大沼あかねさん

#### Q. メニューについて教えてください。

運動量が多い鶏のたまごは卵白が引き締まり、強いメレンゲになります。そのため当店のシフォンケーキやクレープ生地は膨張剤を使わずとも弾力があり、モチモチです。

#### 自然卵のクレープ五橋店

住所: 仙台市青葉区五橋2-11-18 第三ショウケービル107  
TEL: 050-1295-5318  
営業時間: 11:30~18:30 ※年中無休



## TYPE C のあなたにおすすめ!

### 中華そば&たまごかけごはん 竹鶏たまごの味玉&生たまご・TKG



#### Q. 竹鶏たまごを使う理由は?

現在、ラーメン屋でたまごを使っていないお店は探すのが難しいくらい、味玉などでたまごが定番化しています。その中で、他店との差別化を図る意味も込めてブランドたまごの使用を検討し、何社かのたまごを私自身で食べ比べ、一番おいしいと感じた竹鶏たまごさんを選ばせていただきました。

#### Q. メニューについて教えてください。

現在、生たまご、味玉、TKG(たまごかけごはん)をメニューとして提供させていただいています。特にTKGに関しては当店特製の豚そばタレ(にんにくしょうゆ)との組み合わせが抜群で、シンプルながら深い、ファンの多い人気メニューとなっています。



#### 麺屋ダダダ

住所: 仙台市宮城野区扇町3-5-1 オレンジホール箱堤1F  
TEL: 022-781-6772  
営業時間: Lunch 11:00~15:00  
Dinner 17:30~22:00 ※火曜定休



## TYPE D のあなたにおすすめ!

### レストラン 蔵王のめぶき卵のカルボナーラ



#### Q. 蔵王のめぶき卵を使う理由は?

蔵王のめぶき卵は、日令(鶏がたまごを産むまでの日数)を限定した若鶏のたまごなので品質がよく、生で味わっていただきたいブランドたまごです。



#### Q. メニューについて教えてください。

「産み立て卵のカルボナーラ」は森の芽ぶき たまご舎の pasta No. 1メニューです。蔵王山ミルクや生クリームなど素材の味を実感していただけます。蔵王のめぶき卵の卵黄を絡めてお召し上がりください。

#### 森の芽ぶきたまご舎蔵王本店

住所: 刈田郡蔵王町大字円田字弁天10-8  
TEL: 0224-22-7711  
営業時間: 10:00~18:00 (L.O. 17:30)  
※不定休



## TYPE E のあなたにおすすめ!

### レストラン 竹鶏たまごの自家製スモークベーコンステーキ たまごソース添え



#### Q. 竹鶏たまごを使う理由は?

黄身のコクと白身のうま味、雑味のないおいしさが調理意欲をかきたてます。加熱を極力抑え、竹鶏たまごのおいしさを生かしています。



#### Q. メニューについて教えてください。

<自家製スモークベーコンステーキたまごソース添え>湯煎で加熱し香りを引き出しています。ベーコンとたまごのゴールデンコンビです。  
<カルボナーラ>竹鶏たまご、パルミジャーノレッジャーノだけでつくっています。

#### Caslon(キャスロン)紫山本店

住所: 仙台市泉区紫山1-1-4 泉パークタウン紫山プラザ  
TEL: 022-377-8891  
営業時間: 11:30 ~ 17:00 ※水曜定休

