

✈ インフォメーション

大切に育てられた健康な鶏から産まれるブランド卵 コクと旨みが詰まった『奥久慈卵』

JALでは各地域の特色ある食材を機内食に使用しています。鮮やかなオレンジ色の卵黄と濃厚な旨みが特徴の「奥久慈卵」も、そのひとつ。「もっと高い栄養価を」「卵独特の臭みをなくしたい」といった数々の声に応えるべく、研究を重ねて誕生したブランド卵です。美味しさの秘密は、自然豊かな山の中の鶏舎で大切に育てられた鶏たち。鶏舎の衛生管理はもちろん、機械では測れない鶏の健康を人の目でチェックし、一羽一羽愛情を込めて育てられています。



山間のきれいな空気と、地下からくみ上げたミネラル豊富な天然水に加え、毎日食べている餌も特別製。天然原料にこだわり、特別に配合した滋養豊かな餌を食べて育つので、その栄養と旨みが卵にギュッと詰まっているのです。卵黄には血圧上昇を抑え、毛細血管を強化し、中性脂肪を分解するなど、成人病予防に効果があるといわれるビタミンEも含まれています。

昨年JAL国際線の機内食の食材としても使用されご好評をいただいた「奥久慈卵」。ぜひ一度ご賞味ください。