

気まぐれ通信

平成30年6月15日 第96号
発行者 有限会社津口ファーム鶏卵部



6月2日は、語呂合わせで0602（オムレツ）の日に制定されています。それで6月は、オムレツ月間として皆さまのご家庭でオムレツを作ったり、飲食店でオムレツを食べて頂く機会を増やしてもらおうという業界の思いが込められた月間です。先日、東京日本橋のたいめいけんでオムレツの会の



イベントがありました。たいめいけん3代目茂出木浩司さん達が解説を交えながらオムレツやオムライスを作っていました。作られたオムレツは、会に参加した人たちにふるまわれました。



三代目いわく、油でなくバターを使用、さいばしでフライパンの中の卵液を回しながらフライパンの外回りを中

に寄せながら焼いていく。少し固まってきたら火からフライパンを放して、取っ手を持ってない手で取っ手をた



たきながら形を作っていくと教わりました。是非試みて下さい。そして、オムレツは、デミグラソースでなくケチャップに限るとも言っていました。

(本人は、デルモンテのケチャップの宣伝に出ています)

参加した人からは、口の中でトロっととろけて自然

にのどを通過していくオムレツは初めての触感だと感激していました。

また、参加したメンバーの中から選抜でオムレツコンテストがあり、オムレツ作りに挑戦し、色付き、形などが優れている人には、たいめいけんが販売しているフライパンのプレゼントがありました。

皆さまもおいしいオムレツを作って食べて頂けたらと思います。

最後になりましたが、三代目の誕生日は、驚いたことに6月2日だそうです。まさにオムレツの日に生まれたオムレツ大使です。



TVでたまごの番組続く！

ちょっと前の番組ですが、テレビ朝日の「林修の今でしょ！3時間スペシャル」、5月8日放送で長生きの人々が朝食で欠かさず食べている3つの食材が紹介されました。その3つは、「卵」「コーヒー」「牛乳」。100歳以上の健康長寿の半数が食べているという卵には、脳を若返えさせる驚きの栄養素（コリン）があった。そして筋肉を強化する卵の働きも紹介されました。5月29日放送では、卵の疑問を解く内容が紹介されていました。

Q. 生卵・温泉卵・ゆで卵では栄養が少し変わる？

Q. 卵殻の色の違いで栄養素は変わる？

Q. サイズによって栄養がかわる？ 等等

NHKでも「知られざる卵の世界」として疑問に答える番組をしていました。身近な食材ではあるのに知られていない事柄が多い卵。もっとも業界が啓蒙活動をしていく必要がありますね！



【お願い】5月1日より楽天市場出店者側の受注・決済の仕組みが少し変わりました。つきましては、**15時以降の注文**で当日発送希望には、お応えすることができない場合がありますのでご理解下さい。