

「味菜卵」を原料として使用したユーコープセレクト商品

2014年秋発売

「味菜卵で作ったこだわりプリン」(85g×3個) 199円



手作りみたい!

たまごと生乳と砂糖だけ

- 組合員の支持が高い「味菜卵」を使用し、その特長を生かした、「色鮮やかさ」「風味豊かなコク」のあるプリンです。
- 味菜卵・生乳・砂糖のみシンプルな材料で作りました。香料・安定剤は使用していません。
- わりたての新鮮な卵を使用。卵の風味が生きています。

2014年秋発売

「味菜卵で作ったゴールデンマヨネーズ」(400g) 249円



ボクにはキミだけ。 濃い仕様

- 固定ファンの多いゴールデンマヨネーズをリニューアル。
- 「色鮮やか」「風味豊かなコク」で人気の「味菜卵」の黄身だけを使用。さらに卵の配合率をアップ。
- 压榨抽出したキャノーラ種なたね油(遺伝子組換えでない)を使用。

2015年春発売

「味菜卵で作ったこだわりカステラ」(5切) 329円



ふんわり甘く 口どけしっとり

- ユーコープのこだわり卵、「味菜卵」で作った卵の風味が生きたカステラです。
- 国産小麦粉、卵とはちみつをたっぷり使用しています。
- しっとり口どけのよさにこだわりました。
- 職人が手作りで一つ一つ丁寧に焼き上げています。

2016年春発売

「味菜卵で作った玉子豆腐」(80g×3個) 149円



愛されたまごの存在感

- ユーコープで一番人気の卵「味菜卵」で作りました。
- 製造ごとに工場で割卵しますので、玉子の風味が生きています。
- 化学調味料を使用せず、二段焙乾の「濃厚かつおだし」を使用し、風味豊かに仕上げました。

2016年秋発売

「味菜卵と国産具材の茶碗蒸し」(110g×2個) 199円



濃いだしと卵が薫る小さなごちそう

- ユーコープで1番人気の卵「CO・OP味菜卵」で作りました。
- 「濃厚かつおだし」と「昆布・さば・あごのエキス」で豊かな風味。化学調味料は不使用。
- 中の具材は5種類、すべて「国産」です。

2016年秋発売

「いろいろ使える味菜卵の温たま」(3個) 149円



とろとろ黄身が 料理をグレードアップ

- ユーコープで一番人気の卵「CO・OP味菜卵」でつくりました。
- ほどよい半熟で、「味菜卵」の黄身の鮮やかさと、コクのある味わいが生きています。
- たれをかけてそのまま朝食に。また、サラダやハンバーグにONすればワンランクアップ!