

純国産、体に良いことで有名な・・・

ウ コ ッ ケ イ

烏骨鶏卵

あなたの、毎日の健康に・・・



おいしいものを食べて、毎日楽しく
健康で長生きしたいなあ。



ウコッケイ 烏骨鶏卵は栄養の宝箱

烏骨鶏卵は、非常に**栄養価の優れた食品**です。ビタミンA、鉄分、オレイン酸、カルシウム、亜鉛などのミネラルをたっぷり含み、さらに、**EPA**や**DHA**も他の卵に比べると、多く含まれています。さらになんと、**ビタミンEの含有量は普通の卵の2～3倍**とされているのです。ビタミンEには、**抗酸化作用**がありますので、サビない体作りには欠かせない**栄養素の1つ**です。こんなに豊富な栄養素を殻の中にぎっしりと閉じ込め、また、殻によりしっかりと守られている——つまり、烏骨鶏卵は**卵の王様**なのです。



烏骨鶏の卵には、人間の体内では合成できない**必須アミノ酸の含有量が特に高く**、近年その働きが注目されている**レシチン**も、通常の鶏卵よりも多く含んでいます。理想的でバランスの整った**アルカリ食品**だと言えるでしょう。

箸で掴んでも割れにくい

いっぱいの栄養素

	ビタミンB1 (mg)	レチノール (mcg)	カリウム (mg)	カロテン (mcg)	リン (mg)
烏骨鶏 全卵	0.1	160	150	26	220
鶏卵 全卵	0.06	140	130	17	180

文部科学省 食品成分データより

上表をご覧くださいと、烏骨鶏の卵にはビタミンEだけではなく、**ビタミンB1、レチノール、カリウム、カロテン、リン**など鶏卵よりも優れた**栄養**を含んでいることが、お分かりいただけると思います。

新鮮だから、コクがある。卵黄の濃厚な味わいをご堪能下さい。

ご存知ですか？

みなさんが、普段よく食されている一般的な鶏は、1年間(365日)に平均で**300個近く**卵を産みます。しかし、烏骨鶏は、**平均で40個**しか産みません。さらに、産まれた卵の**5個に1個の割合**でしかメスは産まれないのです。烏骨鶏は、繁殖力も弱く、ストレスを溜めやすく、飼育が難しいので、大量飼育ができません。これらのことから、烏骨鶏卵は**大変希少な**ものだと言えるでしょう。(高価なときで1個¥1000するときもあるそうです。)また、**生後半年～1年**の烏骨鶏が産んだ卵が一番良いといわれています。



ウコッケイ 烏骨鶏

烏骨鶏は鶏の一種ですが、羽の色に関係なく、骨、肉、皮、内臓に至るまで**黒色**なのが特徴です。名前の由来も、全てが黒く、まるでカラスのようなことから【烏骨鶏】と名付けられたと言われています。本場中国では、高貴なもので、羽が絹糸のようにキレイなことから鑑賞用としても飼われていましたが、貴族が薬膳食として食していたことから、**日本でも江戸初期ごろから漢方として研究**されてきました。



酢卵の作り方

《烏骨鶏卵 1個の場合》

- ①黒酢または米酢(お好みで)180～200ccを密閉容器に入れ良く洗い水気を切った卵を殻ごと入れます。
- ②5～7日ごろで、お酢の酸により、殻が溶け薄皮の状態になります。
- ③薄皮をキレイに取り除き、卵黄と卵白を良く混ぜ合わせ、酢を少しづつ足していきます。(酢を足すときに、アクがある場合は、ガーゼなどで漉すといいでしょう)
- ④冷蔵庫で保管し、1週間ぐらいで飲み切って下さい。

※30～50ccを、飲みやすくジュースやハチミツで割るのもオススメです。



日本ローヤル烏骨鶏健康促進研究所があるこの土地（石釜）は、**とても水がきれいなこと**で有名で、水が命である豆腐が名産とされています。



また、四季折々変わりゆく季節を感じ取ることの出来る**大自然の中**、成長環境にも良い土地（熊本・松橋、菊池）で**烏骨鶏はストレスが溜まることもなく**、徹底した管理化の下、飼育されています。



烏骨鶏の**エサ**には、**キャベツ**、**ニラ**も与えています。
キャベツは美容に、ニラは強壯作用に良いと言われていますからです。
※化学肥料は一切使用しておりません。

烏骨鶏は、**放し飼い**にすることにより、広い土地でのびのびと自由に走り回り、**雄と雌を自然な形で一緒に生活させる**ことができます。そうすることで、**有精卵**を作ることが出来るのです。



左：普通の卵 右：烏骨鶏卵 左：普通の卵（全卵）右：烏骨鶏卵（卵黄のみ）

烏骨鶏の卵は、普通の卵と比べると、その**大きさは半分**ぐらいしかありません。しかし、**卵黄の大きさはほぼ同じ**で、**盛り上がりがあり、大きい**です。

今回、烏骨鶏卵がとても魅力的な食べ物だということは、みなさん知っていただけましたか？まだ、世間では「卵の食べすぎは良くない」と思われがちですが、研究者や医大の教授などが、「**卵はむしろ、血管中のコレステロール値を上げない食べ物**だ」と発表しています。
天然パワーいっぱいの烏骨鶏卵で、毎日楽しく健康で長生きしましょう。

● 純国産 ● 純種 ● 有精卵 ● 産地直送

※非売品（生産量が非常に少ないため、販売まで至れません。ご了承下さい。）

《ご注意》

※弊社は、化学消毒液を使用しておりませんので、**生でお召し上がりいただく際は、殻を割る前に水洗い**をして下さい。又、生食の場合は**賞味期限内**に使用して下さい。

※賞味期限経過後や殻にヒビが入った卵を飲食する場合はなるべく**早めに十分に加熱調理**して下さい。

※冷蔵庫にて保存（10℃以下で保存）

※お召し上がり時、殻を割った際に**異臭**がした場合は、**破棄**して下さい。



生産者
産地（国産：松橋）

日本ローヤル烏骨鶏健康促進研究所

烏骨鶏卵食用パワー

※烏骨鶏卵は、
薬ではありません。



お客様アンケートで、「子供たちに迷惑をかけたくないから元気に迷惑をかけたかったです。」との声をいただきました。

自然食品ですので、このような方、食べても大丈夫です。

- ☆ **心臓病の予防**に気を使われている方に
- ☆ **脳卒中予防**を心掛けている方に
- ☆ **糖尿病の予防**に気を使われている方に
- ☆ **神経痛**に悩まれている方に
- ☆ **強精疲労回復**を心掛けている方に
- ☆ **老化防止**を心掛けている方に
- ☆ **女性の美容と健康**に心掛けている方に
- ☆ **動脈硬化の予防**に気を使っている方に
- ☆ **免疫力の向上**に気を使っている方に
- ☆ **更年期障害**でお悩みの方に
- ☆ **コレステロール値**を下げたい方に
- ☆ **サラサラな血液**にしたい方に

☆酢卵で飲む方法は、**疲労回復や糖尿病、高血圧、肥満などの成人病予防**に効果的だと言われており、テレビや雑誌などでも紹介されています。

ここに挙げた例は、ほんの一例です。まだ他にも、烏骨鶏卵パワーはあるといわれています。

● 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

※自然のものです。消毒していません。加熱して召し上がることをお勧めします。
生で食べる際は、必ず殻をよく洗って召し上がり下さい。

毎日の健康・美容生活に 「酢卵」レシピ



酢卵の作り方

- 材料 ・ 烏骨鶏卵 数個
 ・ 黒酢（米酢等好みのお酢）
 ・ お好みでジュース、はちみつ等

1.

※卵アレルギーのある方はお医者様にご相談下さい。

烏骨鶏卵をよく洗い水気を切ってから、密閉容器に生卵を殻ごと入れ黒酢を注ぎます。



2.

5～7日頃で、お酢の酸により、殻が溶け薄皮の状態になります。（酢は自然の防腐剤なので、長時間漬けてもOK。風味が増します。）



3.

薄皮をきれいに取り除き、卵黄と卵白をよく混ぜ合わせ、漬けていた酢を少しずつ足していきます。（酢を足す時に、アクがある場合はガーゼや茶こしで漉すといいでしょう）



4.

冷蔵庫で保管し、1週間ぐらいで飲みきって下さい。



飲み方

1日1回、さかずき一杯程度を水やお湯で2～3倍に薄めて飲みます。

おすすめ

ジュースやはちみつ等で割ると、飲みやすくなります。ドレッシングとしても美味しく召し上がれます。

烏骨鶏の卵は ここがすごい!

栄養の宝庫!

烏骨鶏の卵には5大栄養素である炭水化物・脂肪・タンパク質・ビタミン・ミネラルがバランス良く含まれています。

動物なのにアルカリ性!

烏骨鶏は動物でありながらアルカリ性。もちろん卵だけでなくお肉・骨もアルカリ性だから驚きです。

幻の鶏と言われていた!

中国では昔、「幻の鶏」といわれ、烏骨鶏の肉・卵が王侯貴族の間だけで食されていました。

DHAとEPAを含んでいる!

人間の体内では合成できないため、食品から摂取しなければならない必須脂肪酸であるDHAとEPAもたっぷり。

栄養いいとこどり♪

身体に優しい!

たくさんのタンパク質を含む烏骨鶏の卵。脂肪率とコレステロール値が低いため、健康に良いとされています。



烏骨鶏卵
で作る

健康半熟卵

■ 作り方

- 卵を冷蔵庫から取り出し、常温に戻します。
- 水を沸騰させてから、卵をお玉でそっと入れ中火にします。
- 時々かき混ぜながら7分茹でます。
- 茹で上がったたら冷水につけましょう。殻がむきやすくなります。



鳥骨鶏卵と 生ローヤルゼリーで 潤いパック!



栄養豊かな鳥骨鶏卵。

卵黄にはビタミンやレシチンなど肌荒れ予防にいい成分がいっぱい。

卵白には殺菌作用もあります。

天然成分豊かな生ローヤルゼリーと混ぜてフェイスパック。

お肌がしっとりぷるぷるになりますよ!



1. まずは洗顔

ぬるま湯か、耐えられる位のお水で洗いましょう。



2. パック

卵1個と、生ローヤルゼリー1さじを混ぜてパックします。

(ゆるいときは、小麦粉を加えてください。また各々の量は適宜調節してください)



3. リラックス

そのまま10~15分おいた後、洗い流します。



4. 洗い流す

肌をこすったりしないよう優しく洗い流しましょう。



5. ピカピカ

お肌もちもちピカピカに!



男性も女性と同じようにお使いください。

ご注意：お肌にかゆみなどの異常があらわれたときはご使用をお止め下さい。