

ウコッケイの家

かっちゃんちの平飼有精卵

こだわり・健康・安心、ウコッケイパワーでタマゴを食べて元気になろう！
鉄分・ビタミンA・アミノ酸がダントツに多く含有。滋養強壮や病中・病後の健康回復に良い。

～ご案内～

ウコッケイ 有精卵

美容と健康に！小粒でも中身が濃く、栄養価が高く低カロリーなアルカリ食品。生卵で食していただけるとおいしさが分かります！

鉄分は、ホウレン草の10倍、ビタミンAはウナギの10倍、ミネラル(鉄・カルシウム・亜鉛)が豊富である。

ウコッケイ 燻製

中に含まれる亜鉛やミネラルが多く、毎日少しずつ食べることで、身体が温まる。

アローカナ (水色のタマゴ) 有精卵

黄身が大きくレシチンが普通のタマゴの2倍。ボケ防止・アトピー・アレルギー・骨粗しょう症の予防になる。

ナゴヤコーチン 有精卵

玉子料理にもむいている。おいしい！！

ウコッケイ 酢卵

自然食品といえる酢と生命力豊かなウコッケイのタマゴの相乗効果により、薬効がある。糖尿病・高血圧・骨粗しょう症の予防になる。

～平飼有精卵～

・ ウコッケイ	6個入 10個入	1,200円 2,000円
・ ナゴヤコーチン	6個入 10個入	300円 500円
・ アローカナ	6個入 10個入	300円 500円
・ 三種詰め合せ	6個入	600円
・ ウコッケイ	燻製 (クリスマス時期のみ)	3,000円

※ご注文によりナゴヤコーチンの肉が食べられます。

～連絡先～

F098-1215

北海道 上川郡 下川町 班溪 714 番地

はやしざきふぁ～む

電話・FAX 01655-4-4177
携帯電話 090-6999-3509

e-mail hayashizaki_farm.in-shimokawa@softbank.ne.jp

タマゴで元気になろう！

美容と健康に！

烏骨鶏



私がウコッケイです。細い錦糸状の羽で被われ、非常に美しいので観賞用としても飼われています。皮膚や内臓に至るまで、黒紫色の不思議な鶏です。肉・タマゴとともに健康食品として、古くから食されています。

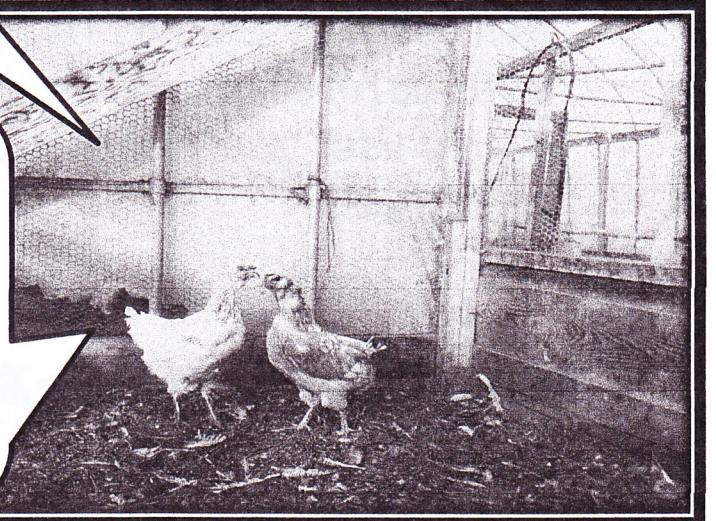
- ・タマゴは小粒でも、中身が濃く必須アミノ酸などが多く含まれています。
- ・良質のタンパク質、各種ビタミン・ミネラル類、DHA等も多く含まれています。
- ・栄養価が高く、低カロリー・低コレステロールです。
- ・滋養強壮や病中・病後の健康回復に良いと言われています。

私がアローカナよ！南米チリ産の鶏です。タマゴの殻が珍しい青緑色をしているので、「幸せのタマゴ」と言われています。これはエサによるものではなくて、殻の色を決める胆汁に、オオシアンという色素が含まれているためです。

骨粗しょう症・老化防止におすすめ！

アローカナ

- ・小ぶいなタマゴですが、黄身が大きくレシチンが多いので甘みやコクがあります。
- ・レシチンが普通のタマゴより約2倍含まれているので、老人性痴呆症の予防に効果があるといわれています。
- ・生体内抗酸化作用を持つカロチノイド、骨粗しょう症予防に効果的な堅骨ビタミンといわれるビタミンZは、普通のタマゴの3倍含まれています。



酢卵の作り方

1) 用意するもの

- ★ 烏骨鶏のタマゴ 6個
- ★ お好みの黒酢 720ml
- ★ 広口ビン
- ★ ビタミンCの粉末 30g (アスコルビン酸原末として薬局販売しております。ビタミンCだけはタマゴに含有していません。)
- ★ ハチミツ適量 (ハチミツは飲用するときに加えます。)

2) 広口ビンに酢を入れ、よく洗った卵を割れないように入れる。

ゆるめにフタをして、常温の薄暗い所に置く。

3) 2~3日置き、つまようじ等で柔らかくなった殻を破り、取り出して捨てます。

4) 白っぽくなるまでミキサーにかけ(あるいは、箸などでよくかき混ぜ)その後、茶こしやガーゼでこすと出来上がりです。

この時、ビタミンCを加えますとより体に良いでしょう。

- 1回で飲む量は、さかずき1杯程度。
- 食前でもいいですが、胃の弱い方は毎食後、3回に分けて飲むと良いでしょう。
- おいしく飲むためには、ハチミツを適量加えてください。
- 保存は冷蔵庫で、冬場なら1ヶ月、夏場は2週間が目安ですが、できるだけ早く飲みきった方が良いでしょう。
- 半量となった時、次の分をまた同じように作っておきますと、毎日切れることなく飲用できます。

酢卵の効果

糖尿病・高血圧・骨粗しょう症に効果的です！