

素材情報シート

No.1

作成 2020年 4月 8日

商品名	OMEGA3 Naturels Egg
企業名	株式会社緒方エッグファーム http://www.ogataegg.jp
所在地	〒861-1101 熊本県合志市合生2121番地1
代表者名	緒方 克也
電話	096-242-3873
FAX	096-242-1007
E-MAIL	info@ogataegg.jp



食品の区分

食品(サプリメント形状) 加工食品(その他) 生鮮食品 原材料

商品の形状

固形 顆粒状 カプセル 液体 その他(殻付き鶏卵)

一日当たりの摂取目安量・お召し上がり方

日常の食生活の中で料理・菓子などからバランスよく、楽しく、おいしく摂取する。

商品特徴<機能など>

特徴的な成分名	・オメガ3脂肪酸
目的とする食機能	■第一次機能(栄養面) <input type="checkbox"/> 第二次機能(嗜好面) <input type="checkbox"/> 第三次機能(生体調整面)
当該製品が想定する主な対象者	食生活に意識が高い45~60歳の女性

概要

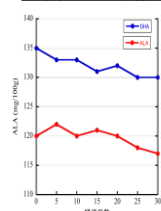
全く臭わない平飼いの鶏舎環境で、鶏が本来食する植物由来のオメガ3脂肪酸を多く含む亜麻種子の飼料を与えています。ヘルシー・ファーマーミング基準(フランスの団体Bleu-Blanc-Coeur国内版基準)ω3、ω6の油脂バランスに特化した家畜の健康指標と畜産物に含まれる脂肪酸バランスの定期分析をおこない人の健康にもつながっています。日常の食から人の健康に。



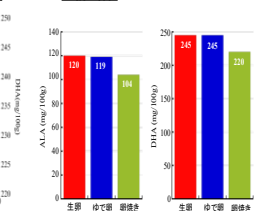
・鶏へのストレスと鶏舎環境を考慮した飼料

オメガ3脂肪酸を含む鶏卵の品質に関する調査

1 生卵中のオメガ3の経時変化



2 調理特性



一定期間おきにサンプリングし、含有するALA及びDHAを測定した。(鶏卵は2014年6月に緒方エッグファームにて採取した)

加熱によるオメガ3脂肪酸の減少を確認するため、ゆで卵及び卵焼きを作製しオメガ3脂肪酸の含有量を測定。(鶏卵は2015年2月に緒方エッグファームにて採取した)

分析機関に関するお問い合わせ

熊本県産業技術センター 食品加工技術室 佐藤崇雄(さとうたかお)
TEL: 096-368-2101 E-mail: tsatoh@kumamoto-in.jp



・卵黄にω3が含まれているため酸化や調理時の熱による影響が少ない。

原材料 原料産地	原材料名	産地	アレルギー品目
	鶏卵	合志市	鶏卵
アレルギー物質コンタミ注意喚起の有無			<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし