

Q:「うずら卵水煮製品に殻が刺さっていました。」

A: 殻が刺さって残ってしまうことがあります。

製造メーカーでは、うずらの卵水煮製品は茹で卵の殻にまんべんなくヒビを入れた後、専用の機械で殻を剥いています。

最適な状態で管理され茹でられた卵の殻は、専用の機械にかかるとそのほとんどが薄皮と一緒に気持ち良くツルリと殻が剥けますが、個体差があるため、中には殻が薄皮で繋がることなく細かくバラバラになって剥けてしまい、その卵や他の卵に殻が突き刺さることや、殻の一部が剥けずに付着したままになることがあります。

また稀に、卵殻模様が白身に付いたものがありますが、殻の被膜が剥がれて付着したものです。この被膜が液汁に浮遊している場合もあります。

製造メーカーでは、これらの卵を製品に混入させないようにコンピュータ選別や目視選別で除去に努めておりますが、完全に除去することが難しく、防止対策に苦慮しているのが実情です。

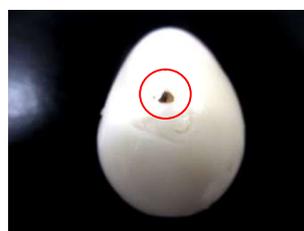
殻が残っていた場合は、取り除いてご使用下さい。



殻が刺さった卵



殻が付着している卵



卵殻模様が付いた卵

本会取扱のうずら卵水煮製品

- 国産うずら卵水煮缶詰
- 国産うずら卵水煮ラミコンカップ(200 卵入)
- 国産うずら卵水煮パウチ(1kg)

