

商品説明（商品の特徴と利点について）

河北うずら株式会社

商品名：河北うずらのフレッシュうずら水煮玉子

1、う玉の食材としての特徴と用途について

う玉（うずら卵水煮）は栄養豊富な食品〔※日本食品標準成分表〕であり、うずら玉子特有の味を持つ。調理にあたっては、一口大のサイズで粒が揃っているため、成形の下拵えが不要。

用途では肉、魚、野菜との合わせ煮が容易で薄味を付ければ、う玉の素材品質の美味しさを活かせる。

吸い物、スープ等の具材に使えば、汁を濁さずにう玉の美味しさを楽しめる。

串揚げ、串焼きの用途はう玉の素材品質を活かす料理として長年、食材提供をしている。

2、現在一般のうずら卵水煮と河北うずら玉子の違いについて

う玉は日持ちがしない。このため現在一般のうずら卵水煮商品は、保存食品を作るための加工製法（加熱殺菌または保存剤添加）で製造して、商品化をしている。

しかし、問題点は商品の品質低下が避けられないことである。

河北うずら玉子は、う玉の素材品質の美味しさを保ち、そして、日持ちのするう玉を独自の製法（河北製法）で製造した商品である。

※製造方法の違いに由来する品質の違いは河北製法（HP）を参照。

これが、河北うずら玉子の商品特徴である。

3、河北うずら玉子使用の利点について

一般にはう玉はサイズが小さいため、毎日の手作り、または大量の手作りは無理があり、業務用食材として手作り素材品質のう玉は使えない。

しかし、河北うずら玉子が日持ちと素材品質の美味しさを両立（加熱殺菌無し・保存剤添加無し）させたことで、手作り素材品質のう玉を業務用食材として使用を可能にしている。

これが河北うずら玉子の利点であり、現在、唯一の商品である。多くの人にう玉の本来の美味しさを提供できる。業務用食材としての使用で利点がある。