

日鶏協回覧板

平成 27 年 7 月 27 日

一般社団法人 日本養鶏協会

いいたまごの日「オムライス」リーフレット配布の件

日本養鶏協会を主幹団体とする「国産鶏卵に関する普及啓発問題検討会」は今年で 5 年目を迎える「いいたまごの日（11 月 5 日）」につきまして、本年は「オムライス」をテーマとした活動を行うこととしました。この活動を全国的なものにするためには、消費者にとって身近なたまご売場で「オムライス」調理を訴求することとしました。そのために原寸（256 x 167mm）大のリーフレットを作成しました。表面にはオムライスの写真があり、裏面にはお子様も一緒にオムライスが作れるレシピが掲載されています。このリーフレットを 11 月 5 日に向けて全国のたまご売場に置いて頂き、出来るだけ消費者の皆様へ配布して、「オムライスの日」を盛り上げていきたいと考えております。

【リーフレット表面】



各位におかれましても、この活動に是非ご参加頂きたく、お願い申し上げます。

このリーフレットをたまごの販促資材として活用頂き、「いいたまごの日」をより普及させましょう。今回このリーフレットを全国で 10 万枚用意致しますので、先着順に無料で配布致します。つきましては、各会員の必要枚数と送付先を取りまとめ、日鶏協までご連絡頂きたくお願い申し上げます。100 枚単位

日鶏協回覧板

平成 27 年 7 月 27 日

一般社団法人 日本養鶏協会

で1フック付となっております。必要情報（ページ下部）を日鶏協あて返送の程、お願い致します。


【リーフレット裏面】

親子で Happy Cooking !

新鮮な卵で オムライスを作ろう!

ふわとろオムレツを作るヒミツは「新鮮な卵」

★弾力のある白身
火を通した時にふわふわに!



牛乳や生クリームを入れてなくても、オムライスに適しているのは新鮮な卵です。

オムライスレシピ

【材料 2人分】

卵 …6個
サラダ油 …適量
トマトケチャップ …お好みの量 (仕上げ用)
マヨネーズ …大さじ1

★ケチャップライス用

温かいご飯 …約330g(1合分)
ウィンナー …4本
玉ねぎ …1/2個
にんじん …1/4本
トマトケチャップ …大さじ4(72g)
塩こしょう …少々
コンソメ顆粒 …ひとつまみ

①ママ担当(ケチャップライス)



チキンライスをバラバラに
仕上げるコツは、
ケチャップの水分を飛ばす!

- ①玉ねぎ・にんじんをみじん切りにする。ウィンナーはお好みの大きさにカット。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、にんじん、玉ねぎ・ウィンナーの順に入れて炒める。
- ③玉ねぎが透明になったら、塩こしょうとコンソメ顆粒・トマトケチャップを加えてケチャップの水分をとばす。
- ④ケチャップが少し密着まってきたらご飯を加え、ケチャップがまんべんなくいきわたったらケチャップライスの出来上がり!

②ほく・わたし担当(仕上げのオムライス)

マヨネーズを加えるのがフワフワになるポイント!

- ①卵を常温に戻し、器に入れて溶いておく。マヨネーズを加えるのがフワフワになるポイント! ★混ぜた時に多少ダマになっても、加熱するとマヨネーズが溶けて完璧に仕上がります。(1人前(3個)ずつ準備すると量が均一になる。)
- ②ケチャップライスをお弁当容器に入れ、型に取り、容器をひっくり返して、お皿の上に乗せる。
- ③フライパンに油を大さじ1入れて温める。
- ④溶いた卵をフライパンに流し、焦げないように箸でかき混ぜ2〜3分焼く(中火〜弱火)。
- ⑤火を止め、へらで卵を持ち上げながらゆっくりとオムライスの上に乗せる。
- ⑥ケチャップで文字や絵を描いて完成!

以上

⇒日本養鶏協会 山上あて ファックス 03-3297-5519
メール tamago@jpa.or.jp

会員名	
枚数	
送付先	

【日鶏協回覧板】 発行者：一般社団法人 [日本養鶏協会](http://www.jpa.or.jp)
〒104-0033 東京都中央区新川二丁目6番16号馬事畜産会館内 (5階)
TEL : (03) 3297-5515 FAX : (03) 3297-5519 発行日 2015年7月27日
編集・発行責任者：島田博(fuwatama@jpa.or.jp)