

「地元と手を携え循環型の卵作りを実現。飼育への真摯な姿勢で安心安全な良品を生み出す」

卵特有の臭みがなく、深いコクとほのかな甘味が際立つフルーツエッグ。ギフトパッケージには、適切な森林管理に基づいて作られたFSC(森林管理協議会) 認証紙を用いています。



Story18

## フルーツエッグ

[福島市]

株式会社レパコ ☎024-545-3704  
福島市下鳥渡字八幡塚2-3  
<https://fruits-egg.com>

福島市で長年親しまれている洋菓子店レパコは、一昨年より菓子作りに欠かせない卵の自社生産を始めました。「当社では、平飼いの健康な親鶏に、独自に開発した果実酵母や規格外の果物、豆腐製造後のおからなどを混ぜた飼料を与えています」と代表取締役社長の佐藤純啓さん。廃棄予定の食べ物を生産者から譲り受け、かわりに鶏舎床のもみ殻を肥料として提供することで、フードロス削減に結びつく循環型生産を実現しています。「地域に協力いただいて自分が納得する卵を作っただけ」と謙遜する佐藤さん。「今後は、卵の味わいが際立つ菓子の専門店を作り、そのおいしさをさらに広めたい」と次なる夢へと歩み出していました。



太陽光を浴び、仕切りのない広い鶏舎でのびのびと育った鶏は健康そのもの。

### ニラとエビの蒸し春巻き

エネルギー  
45kcal  
(1本)

#### 材料 / 6本分

ニラ…2/3束	酒…小さじ2
しょうが…1/2片	しょうゆ…小さじ2/3
エビ(中サイズ)…10~12尾	ごま油…小さじ1弱
塩…小さじ1/3	ライスペーパー(小)…6枚

#### 作り方

- ①ニラは5mm幅に切り、しょうがはみじん切りにする。エビは、塩と酒をもみ込んでから流水で洗い、水気を拭いてミンチ状に刻む。
- ②①をボウルに入れ、しょうゆとごま油を加えてよく混ぜ、6等分する。
- ③ライスペーパーを水で戻し、②のをせて手前から巻き、両端を折って包む。※ニラが透けて見えるように包むと、出来上がりの彩りがきれいになる。
- ④耐熱容器にのせ、蒸し器で5分蒸す。
- ⑤お好みで酢としょうゆを1:1で混ぜた酢じょうゆをつけて食べる。



ベトナム料理の  
バインクオンをアレンジ

クックパッド福島県公式キッチン  
「はら食っち〜な ふくしま」で  
レシピ公開中



学生が考案!



### ニラ

[収穫時期: 3月~4月]

ニラに豊富なβ-カロテンは体内でビタミンAに変わり、目や皮膚の粘膜の健康維持に役立つため、花粉症のシーズンには積極的に取りたい食材のひとつです。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します

「つながらる ふくしま ゆめだより 令和5年2月号」8ページ掲載の「旬レシピ」の掲載記事に一部誤りがありました。なめこにはムチンが含まれておりませんでした。お詫びして訂正させていただきます。

訂正のお知らせ

2023年 4月号 ゆめだより