

いのち 生命をいただく。

京都府立農芸高校から届いた
白い黄身の“玄米タマゴ”



卵の黄身はなぜ黄色？

答えは、鶏の飼料として一般的に使用されているとうもろこしなどの色素由来。

でもその色味はときに、淡い色の料理やスイーツ作りなどにはちよっぴり不向き、なんてことも…

そんな中登場した「白い黄身の卵」は、主な飼料を米にしたことで、肝心の鶏のエネルギー不足を招いてしまい、産卵率が低下してしまったのです。

そこで、自然豊かな京都府南丹市園部町にある「京都府立農芸高校」の皆さんが取り組んだのが、玄米・粳米に生米ぬか、貝殻や魚粉などを自家配合した天然素材にこだわった飼料と、平飼いゲージでのすこやかな養鶏による、白い黄身の卵の開発でした。

そうした様々な努力が実り完成したのが、この「玄米タマゴ」。

その黄身は、ほのかに淡く美しい色味で、爽やかかつ優しい味わいが特徴。

さらにこの卵は、原料のおよそ90%を輸入に頼る一般的飼料から、その配分を京都府産62%に切替えることにより、輸送による環境負荷を抑えるSDGsの取り組みにも貢献されています。

多くの課題を克服され、安定的な生産ができるようになった今、「玄米タマゴ」が私たち「都ホテル 京都八条」の元にやって来てくれました！

より多くの皆さまに、その魅力を知っていただきたいという想いから生まれた、「玄米タマゴ」と「ホテルグルメ」の素敵な出会いをお楽しみください。