

市川町へ来たならこれ！

せせらぎ亭の巻き寿司・足湯喫茶の温泉卵もこの卵を使っています！

ビタミンE強化卵

タズミのたまご

温泉でも
買えるように
になりました！

『ママのこだわり卵』は、平成23年3月9日、
兵庫県認証食品 に認証されました。

兵庫県認証食品とは

- 1 環境に配慮した生産方法など『個性・特長』があること
- 2 『安全性の確保』のために食品衛生法などの法令基準が守られていること
- 3 『安心感の醸成』のために生産者が生産履歴を開示する仕組みをもっていること



この3つについて、いくつかの検査や審査を受け、ようやく認証を受けることができた食品のことです。

せせらぎの湯だけ！

Lサイズ20個入700円は
ご入浴いただくと
で **650円!**

50円引!

『ママのこだわり卵』は、

頑固オヤジのこだわり養鶏で
生まれました。

養鶏一筋 五十年！



こんにちは。養鶏頑固オヤジです。

昭和35年に、兵庫県、播磨地方の市川町にて田岡養鶏場を始めました。当初は、普通の白色レグホンを使ったごくごく普通の養鶏場でしたが、一念発起し、自分自身が本当に食べたい「卵」を生産したくて、さまざまな研究をしてまいりました。30年余りの試行錯誤を経た現在、皆様に自信を持ってお勧めできる「卵」にたどりつくことができたと思っております。

ぜひ、『ママのこだわり卵』をお召し上がりください。

有限会社タズミ商事 田岡哲夫



黄身はもちろん、
白身もプリプリです。

特別な天然飼料で育てた鶏なので、卵は生臭さがありません。
ぜひ、生食にて味の違いをお確かめください。

～ママのこだわり卵 有限会社タズミ商事～ より