

卵の赤みと濃厚なコクの「卵どすえ」 鮮やかに透き通った卵黄の「黄味自慢」

いかにも京都らしい、はんなりとしたブランド名の「卵どすえ」を製造・販売するのは(有)グリーンファームソーゴ（京都府福知山、阿部勝之社長）。

「卵どすえ」は、大手外食チェーンとの協議を経て飼料に魚粉と赤パプリカを多く配合し、濃厚な旨みとコクに加えて、味の深みを目で見て感じる赤みの卵黄が料理を一層引き立てるといふ。阿部氏は「料理は五感で味わうものなので見た目の色も重要」として、カラーファンは15以上に設定している。

もう一つのブランド卵「黄味自慢」は、マリーゴールドの花弁粉末を配合することで、加熱時に黄身が鮮やかな黄色になる。「卵は加熱する料理が多いので、発色のいい黄色が卵料理をより卵らしく仕上げる」（阿部氏）

赤か黄かという、タイプの異なる2つのブランドを提供している

のには「お客様が目指すメニューに合わせて、例えばあたたかな色彩を大切にするなら『卵どすえ』、オムライスなど黄身の色がはつきりわかる料理には『黄味自慢』など、それぞれの個性に合った卵を選んでもらいたい」という思いが込められている。

また、同社は京都府の「京のこだわり畜産物生産農場」をはじめ、近畿圏の採卵養鶏場では初となる農場HACCP認証とJGAP家畜・畜産物認証を取得。GPセンターではISO22000認証を取得するなど、独自の食品安全方針を定め、安全・安心への取り組みを積極的に進めている。

こうした取り組みが認められ、2019年6月に開催されたG20大



「黄味自慢」



「黄味自慢」で鮮やかな黄色に

阪サミットには「卵どすえ」が採用され、すき焼き用などとして提供された。「黄味自慢」はInternational Taste InstituteのSUPERIOR TASTE AWARDを受賞するなど、味も高く評価されている。

昨年末には6棟中3棟の鶏舎の建て替えを終え、「定時・定量の体

制が整った」という阿部氏。今後「コアのお客様に向けて生産も製造も販売も定時・定量を目指していく」と話している。

「鬼のまち」の企業として

福知山市や舞鶴市をまたぐ大江

シリーズ 進化するブランド①75

(有)グリーンファームソーゴ(京都府福知山市)

TEL:0773-56-1910 FAX:0773-56-0593 <https://gfsogo.co.jp/>



「卵どすえ」(左)と「黄味自慢」



「卵どすえ」であたたかな彩りに

山には酒呑童子をはじめとする3つの鬼伝説が伝わり、グリーンファームソーゴが本社を置く大江町には「日本の鬼の交流博物館」があることから、近年、福知山市は「鬼のまち」としても注目を集めている。

同社では、ネット販売のギフトセットは「鬼たまセット」。時間をかけて鶏ふんをていねいに攪拌、発酵して作られた有機肥料の商品名は「鬼に金棒」。今年1月にリニューアルしたばかりのホームページQRにも鬼をデザインするなど、地元・福知山に根付いた事業を展開している。