

厚焼き卵のすべて

みやけ食品の紹介

- **みやけ食品の歴史:**みやけ食品は、1975年に設立され、厚焼き卵子製造に特化している企業である。
- **主な製品群:**同社は、元祖厚焼き卵子、プレーン、海苔巻きなど、様々な製品を提供している。
- **企業理念:**みやけ食品は、安全で美味しい食品を通じて、顧客の健康と幸せを追求することを理念としている。



厚焼き玉子とは？

- **厚焼き玉子の定義:** 厚焼き玉子は、卵を重ねて焼き上げた、ふんわりとした食感を持つ料理である。
- **味わいと食感の特徴:** 甘みと出汁の風味が絶妙に調和し、柔らかくクリーミーな口当たりが特徴的である。
- **日本の伝統料理としての位置付け:** 厚焼き玉子は、特別な行事や家庭料理で瓜生やされる、日本文化に深く根ざした料理である。



みやげ食品の厚焼き玉子の特徴

- **素材の厳選:** 新鮮な卵と地元産の食材を使用し、高品質を保持する重要性が強調されている。
- **製造プロセスの独自性:** 特許取得の温度管理技術を用い、均一に火を通す方法が開発されている。
- **競合との差別化要因:** 独自の風味設計と雑味のない後味がブランドの強力な差別化ポイントになっている。



品質管理と安全性

- **食品衛生基準:** 食品衛生法に基づく厚焼き卵子の製造過程には厳格な管理基準が適用されています。
- **品質管理システム:** HACCP手法を導入し、製造段階でのリスクを分析・改善する体制を整えています。
- **安全性確保の措置:** 原材料選定から最終製品まで、安全性検査を徹底し、消費者への安心を提供しています。



評価と実績

- **受賞歴と顧客フィードバック:** 厚焼き玉子は2022年のグルメ大賞でTop10に選ばれ、顧客から高評価を得ている。
- **市場シェアの拡大:** 厚焼き玉子は昨年度比で市場シェアが15%増加し、競合との差別化に成功している。
- **消費者満足度調査:** 最新の調査で、76%の消費者が品質向上を実感し、リピート購入意向が高いことが示された。

厚焼き玉子の栄養価

- **栄養成分の分析:** 厚焼き玉子には、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれている。
- **健康効果:** 食物繊維やオメガ3脂肪酸が、心血管疾患リスク低下をサポートすることが示されている。



消費者の声

- **顧客の生の声:** リピート理由として顧客の満足度や品質維持が重要視されていることが示唆される。
- **購入体験の重要性:** 多くの消費者が、安心感や信頼感を得る経験を求めていると評価されている。
- **信頼性の構築:** 透明性のある製造過程や情報提供が顧客の信頼性を高める要素として挙げられる。

