

都路のたまご商品ラインナップ



都路のたまごの「卵」は、すべてグループ農場のみで生産されています。鶏種と飼料にこだわり、濃厚な旨味と、マリーゴールド由来の鮮やかな黄色が特徴です。生まれたその日に集卵し、徹底した日付管理のもと、安全・安心で新鮮な卵をお届けしています。

美味しい卵に
こだわっています

安全・安心への取り組み

FSSC22000
認証取得
(岩井 GP)

JFS-B
認証取得
(白河 GP)

農場 HACCP
取得
(馬立農場)

生卵製品



みやこじ

都路グループが誇る最高級グレード。産卵した日の新鮮な卵を使用することで、通常 14日間の生食賞味期限を 21日間に延長しました。美味しい卵を、より長く楽しむことができます。

栄養成分強化 / ルテイン ビタミンE αリノレン酸 DHA 葉酸



都路の実

都路の実

都当社のスタンダードな卵。栄養成分のビタミンE が強化されています。

栄養成分強化 /
ビタミンE



10個



6個

都路の実

都路の赤い実

ビタミンE および葉酸が強化されています。

栄養成分強化 /
ビタミンE 葉酸



10個



6個

都路のたまご

「都路のたまご」を知ってほしい。そんな想いを込めた商品。社名をつけるのは、卵の品質に自信があるからこそ。



10個

健やか都路育ち

健やか都路育ち

「公正マーク」の付いた、真面目で美味しい卵です。

栄養成分強化 /
ビタミンE 葉酸 αリノレン酸 DHA



10個



6個

亜麻仁の雫

亜麻仁の雫

必須脂肪酸を多く含むアマニ油を飼料添加しています。

亜麻仁油
添加



10個



6個

亜麻仁の雫 紅

亜麻仁の雫 紅

「亜麻仁の雫」の赤玉商品です。

亜麻仁油
添加



10個



オレンジ

「オレンジ」とは、フランス語で「オレンジ色」という意味。その名の通り、鮮やかな色と、濃厚な味が特徴です。



栄養成分強化 /
ビタミンE 葉酸



10個

お祝いラベル【6個入】

お祝い用の写真入りラベルの商品です。特別な時の特別な贈り物、結婚式の引出物などに、世界で一つだけの6個パックで最高の感謝を！

※通常商品とは異なり、製造に時間がかかる場合がございます。詳細は要相談。

※ラベルイメージ



※パック卵の入数は通常 20P 入となります。 ※ご購入後は冷蔵（10℃以下）で保存してください。 ※賞味期限は、「みやこじ」のみ製造日+21日、その他は製造日+14日です。



液卵

マリーゴールド由来の鮮やかな黄色は、焼いても色が冷めません。製菓・玉子焼きなど様々な用途にご使用いただけます。各グループ農場・GP工場より速やかに直接入庫して鮮度保持に努めています。



未殺菌全卵(ホール)

玉子焼きや岡路づくりなどにおすすめです。
容量：角ペール 8.0kg/9.0kg/16.0kg
保管：冷蔵(C)
賞味期限：製造日+4日



未殺菌全卵(濾過)

老舗玉子焼き屋さんも使っています。
容量：角ペール 10.5kg/15kg
保管：冷蔵(5℃以下)
賞味期限：製造日+4日



未殺菌卵白

できあがりのふっくら感が特徴。
容量：一斗缶 16.0kg
保管：冷凍(-18℃以下)
賞味期限：製造日+550日



殺菌全卵

殺菌全卵の1kg少量タイプです。
冷蔵、冷凍の2種類あります。
容量：ピュアパック 1.0kg
冷蔵賞味期限：製造日+4日(5℃以下)
冷凍賞味期限：製造日+550日(-18℃以下)



殺菌20%加糖凍結卵黄

冷凍の殺菌加糖卵黄です。使いやすい1kg。
容量：ピュアパック 1.0kg
保管：冷凍(-18℃以下)
賞味期限：製造日+550日



殺菌凍結卵白

冷凍の殺菌卵白です。使いやすい1kg。
容量：ピュアパック 1.0kg
保管：冷凍(-18℃以下)
賞味期限：製造日+550日



温泉卵

中から濃厚な黄身がトロリ。外食メニューにも最適です。美味しい温泉たまごをぜひご活用ください。



温泉卵(業務用)



●入数……10個×20P
●保存方法…要冷蔵(10℃以下)
●賞味期限…製造日+14日
※タレはついていません

温泉卵(タレつき)

タレ付き



●入数……4個×12P
●保存方法…要冷蔵(10℃以下)
●賞味期限…製造日+14日



鶏肉加工品

大切な親鳥を無駄なく生かすため、親鳥の製品化に取り組んでいます。

お肉はグループ農場の親鳥を100%使用! /



都路親鳥の肉団子

肉感抜群で、うまみたっぷり!
都路グループで飼育された親鳥と、国産野菜のみを使用。つくね風にしたたり、お鍋やスープに入れるなど、さまざまな用途でお使いいただけます。
入数：500g×20袋入り(25g/個)
賞味期限：365日冷凍(-18℃以下)



発酵鶏糞肥料



当社は「肥料(鶏糞)は財産」という創業者の教えのもと、鶏糞による、好熱性微生物を用いた発酵肥料(当社のみ)を生産しています。好熱性微生物の静菌化作用により、土壌を健全化し、作物の健全な根の成長を促進します。

※千葉大学大学院 融合科学研究科 生物化学研究室との共同開発

発酵鶏糞肥料「元気」を畑に撒きます! /

元気(4t)ダンプ



※ふるい分けしていないため、粒の大きさに多少ばらつきがあります。

元気(2t)マニア スプレッター



●お届けについて…応相談
現在のお届け範囲
坂東市・常総市・下妻市・筑西市・つくば市・つくばみらい市・結城市・守谷市・竜ヶ崎市・取手市・八千代町 など

袋詰め(15kg)



「元気」の袋詰めは福島県田村市にある都路農場で行っています。主に、ホームセンターや県外の大規模農家様にご使用いただいております。生育が良いとご好評をいただいております。



都路のお米

循環型農業の一環として、自社発酵鶏糞「元気」を使用して育てた茨城県産コシヒカリを生産しています。

自社約……5ha
協力農家約…195ha

業務用(精米10kg)

※玄米出荷も可能です



てしお米(精米5kg/2kg)

5kg

2kg



都路の野菜

自社発酵鶏糞「元気」を使用して生産された野菜です。生産農家からの評判も良く、年々口コミで使用する生産農家が増えています。



●泉崎圃場
福島県西白河郡泉崎村に敷地総面積約12haの畑を有し、「元気」を肥料とした数々の野菜作りに挑戦しています。
例)白菜・トウモロコシ・にんにく など

お問い合わせ

有限会社 都路のたまご TEL:0297-35-3144 HP:https://www.miyakoji-egg.co.jp/