

都路のたまご商品ラインナップ



美味しい卵に
こだわっています

すべてグループ農場のみで
生産されています。
都路のたまごの「卵」は、
鶏種と飼料にこだわり、
濃厚な旨味と、
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。

安全・安心への取り組み

FSSC22000
認証取得
(岩井 GP)

JFS-B
適合
(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



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



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

6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リレン酸 DHA



亜麻仁の雫

あ
ま
に
しづく
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

あ
ま
に
しづく
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

オランジエ

「オランジエ」とは、
フランス語で「オレンジ色
の」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。

Orange

△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





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



未殺菌卵白

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



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°C以下)
賞味期限：製造日+550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°C以下)
賞味期限：製造日+4日



殺菌全卵

殺菌卵の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°C以下)
冷凍賞味期限：製造日+550日(-18°C以下)



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°C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°C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)



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

タレ付き

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、うまいもん！
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°C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、土壤を健全化し、作物の健全な根の成長を促進します。

※千葉大学大学院 融合科学研究所 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)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、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の畠を有し、「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