

# フェイス・かふえ・トントン ニュース

1月号

あけましておめでとうございます!!

本年も中頓別での美味しい出会いを味わい、楽しんでいきましょう♪

先月のトントンニュースでご案内しましたごたごた農場の自然卵のお話し、連載スタートです!

黄金湯玄関直売所の

こんにちは、【オンネカラマップ **ごたごた農場**】です!!

「トントンニュース」の紙面をお借りして、卵のお話を連載させていただきたいと思います。そこでまず今回は、自然卵を食べていただくうえでちょっとだけ頭の片隅にとどめていただきたいことから書くことにします。

いきなりですが、卵の白身の中に何かが入っているかもしれません!! 血のような赤いのか、何かわからん茶色っぽいかたまりとか…(^\_^;)。赤いのは「血斑」と呼ばれ、ほんとに血です。茶色いかたまりは「肉斑」と呼ばれますが、肉ではありません(残念?)。卵の殻を茶色く色づけする色素のかたまりだそうです。

実はこれ、普通によくあることで、食べても全く問題ありません。小さくってそもそも気がつかないことも多いと思います。ですが、気になる人もいるでしょうし、ごくまれにわりと大きい肉斑が入っていることもあります。そんな時は、ちょっと手間ですが取り除いてくださいm(\_ \_)m。それでもイヤな時は、直売所の箱からこっそりと、もう一パックお持ち帰りください。黄金湯さんへのお声かけも返品も不要で~す。

対処方法として、調理の時いったん別の容器に割り入れて、問題が無いことを確認してから、お鍋やフライパンに入れることをおすすめします。ゆで卵だと無理ですけどね~。鳥インフルにやられなければ(冷汗)、次回に続きま~す。

連載  
その  
いち~

**トントンは新年 8 日(金)からお持ち帰り弁当を中心に営業しています。**

**店内での会食は少人数で個別対応しています。ご予約時にご相談ください♪**

TEL:01634-6-2300又は携帯電話(彦辺)090-7646-9842

住所:中頓別町字中頓別60-1

ホームページ: [koganeyu-nakaton.com](http://koganeyu-nakaton.com) もしくは「トントン」「中頓別」で検索