

# 『お取り寄せ 完全ガイド』

2014年12月8日発売 晋遊舎刊

【掲載コーナー】

日本の「ごはんのおとも」二大巨匠

TKG（たまごかけごはん）&お茶漬け比較

## 掲載商品「あわ漬 1L」



### 醤油にも こだわりたい TKG用の醤油

#### あわ漬

12594円

醸造元だけが  
知っていた  
秘伝の味わい

元々は醤油を作る際に生まれる泡で野菜を漬けていたという発想から生まれた、元禄元年創業の醤油蔵が作る浅漬けの素だが、意外にもTKGにぴったりと評判。だしの旨みがたまごごはんの甘みを引き立て、単なる醤油では出せない味わい。

柴沼醤油醸造

☎ 0120(44)2124 FAX 0120(93)3182  
オーダーは電話、FAX、サイト  
<http://www.shibanuma.com/index.html>



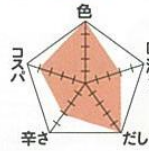
#### 卵かけご飯の醤油 関西風味

150ml346円

だしの旨みと  
香りが秀逸な  
無添加醤油

TKGにかけた瞬間、だしの香りがぐわっと鼻腔を占領し、もうそれだけで旨さ指数がアップ。香りに負けないかつおと昆布の利いた味わいは、まるやかなたまごのほどよいアクセントに。醤油の香りにぐっとくる関東風もオススメ。

カネイフ醤油本店  
☎ 0120(33)2149 FAX 0737(32)3157  
オーダーは電話、FAX、サイト  
<http://www.kaneiwa.net/>



#### たままんな

150ml～ 308円～

老舗醤油蔵  
ならではの  
香ばしい香りが◎

三重県産大豆と小麦を使用した丸大豆醤油をベースにした、安政3年創業の醤油蔵による専用醤油。化学調味料を使わず調味した味は、醤油の風味が強く食欲をそそる香りがたまらない。一般のたまごのTKGでも、これひとかけで極上の味に。

下津醤油

☎ 0120(098)944 FAX 059(231)2800  
オーダーは電話、FAX、サイト  
<http://www.kyu-boshi.com/>



#### イチオシ組み合わせ

##### ●勝負朝めしに

究極のたまごかけごはん専用たまご（小林ゴールドエッグ）×卵かけご飯のしょうゆ（カネイフ醤油本店）  
がっつりな味に頭もシャキッ！

##### ●バランスがいちばん

たまたん × まるたん（共にしょうゆの花房）  
バランスがとれたまるやかな味わい。

##### ●夜中の小腹めしに

ホワイトたまご（国立ファーム）×あわ漬（柴沼醤油醸造）  
あっさりさっぱり、胃にもたれない。

#### 玉子ごはん専用昆布醤油 プレミアム

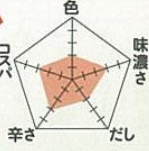
150ml432円

ほどよい塩気と  
だしの旨みを  
楽しめる

塩分控えめながらほどよい醤油の風味を残し、だしの旨みもきかせた味わいは、まさにプレミアム。TKG専用たまごのような濃い黄身にも負けない味、風味は、たまごごはんを飲みこんだあとにさわやかな余韻を残す。白身魚の刺身にも◎。

橋本醤油

☎ 0120(81)1592 FAX 0120(77)1592  
オーダーは電話、FAX、サイト  
<http://www.tamagosoyou.com/>



#### まるたん

100ml226円

たまご  
ごはんが主役、  
名わき役の味わい

国産丸大豆醤油をベースに、本みりん、かつお節の風味をプラスし、たまごごはんの味を邪魔しないバランスを実現。醤油の香りはしっかりするのに味は控えめで、多少多くかけてもおいしくいただける。

しょうゆの花房

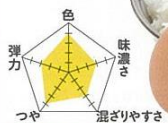
☎ 0796(47)0003 FAX0796(47)0004  
オーダーは電話、FAX、サイト  
<http://www.syouyuhanafusa.co.jp/index.htm>



## シンプルだけにTKG用のたまご 味わい深い

### 夢そだち 見事な色つや!

20個入り1810円



まろやかな甘みがごはんの旨みをアップ

TKG専門店の直営農場で産まれるたまご。ヒナの時からリラックス効果のあるモーザルトを聴かせ、魚粉やヨモギ、海藻を配合したエサで育てたたまごは、ビタミンEや葉酸が3倍でまろやかな味わい。

藤橋商店「たまご通心」

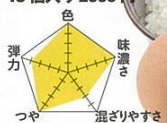
☎ 0120(47)0580 FAX 0120(47)0582

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.tamagoya.org/SHOP/21.html>

### 究極のたまごかけごはん 専用たまご

18個入り2000円



こってりした黄身、なめらか食感がウセに

少量で自然に近い飼育法を採用し、料理に合わせたたまごを提案。黄身と白身のバランスがよく、箸でいても黄身のコクはそのまま。飼料に木酢液を配合することで、色も味も濃いのに、特有の生臭さはなし。

小林ゴールドエッグ

☎ 088(642)6711 オーダーは電話、サイト

<http://www.cgegg.co.jp>

### たまたん 極上のとろみ

6個入り220円



強いとろみがTKGを立派な料理に

たまご特有の生臭さを払よするため、親鶏の飼料に醤油の製造過程で出る醤油かすを配合。特筆すべきは、黄身と白身がほどよく混ざるまで時間がかかるほどの弾力。とろみが強く、食べごたえあり。

しょうゆの花房

☎ 0796(47)0003 FAX 0796(47)0004

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.syouyuhanafusa.co.jp/index.htm>

### ホワイトたまご

4個入り389円



色と食感がまるでクリームかけごはん!?

見た目にユニークなクリーム色の卵は、米を飼料に配合しているから。しかも国産米を採用し、安全性を配慮。たまご臭さがなくあっさりとしており、クリームごはんにかけたかのような味わい。

国立ファーム

☎ 042(548)3831 オーダーはサイト

<http://webshop.nokukanodaikokoro.com/>

### つまんでご卵

20個入り1512円



無菌で安心、醤油がなくても箸が進む!

自由に走り回れる環境で生活する親鶏は、1日なんと1万歩も歩いているとか。その名の通り箸でつまめるほどの弾力で、独特の旨みは醤油なしTKGでも着がすむ。鶏舎は雑菌の繁殖を抑えて清潔にしている。

あかね農場 タケノファーム

☎ 0948(31)3500 FAX 0948(31)3501

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.akanefarm.com/>

### 普段使い卵

20個入り864円



親鶏を獣医師が管理。白身まで強い旨み

専属の獣医師による管理の下、ヒナから手間を惜しまず育て、健康な母鶏に。元気な母鶏が生むたまごは、特有の生臭さもなく、黄身はもちろん白身の旨みが秀逸。採卵したその日に発送してくれる。

卵の庄本店

☎ 0120(56)1246 FAX 09496(2)7363

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.rannoshou.jp/>

## 醤油にもTKG用の醤油

### あわ漬

12594円

醸造元だけが知っていた秘伝の味わい

元々は醤油を作る際に生まれる泡で野菜を漬けていたという発想から生まれた、元禄元年創業の醤油蔵が作る浅漬の素が、意外にもTKGにぴったりと評判。だしの旨みがたまごごはんの甘みを引き立て、単なる醤油では出せない味わい。

柴沼醤油醸造

☎ 0120(44)2124 FAX 0120(93)3182

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.shibanuma.com/index.html>

### 卵かけご飯の醤油 関西風味

150ml346円

だしの旨みと香りが秀逸な無添加醤油

TKGにかけた瞬間、だしの香りがぐわっと鼻腔を占領し、もうそれだけで旨さ指数がアップ。香りに負けないかつおと昆布の利いた味わいは、まろやかなたまごのほどよいアクセントに。醤油の香りにぐっとくる関東風もオススメ。

カネイフ醤油本店

☎ 0120(33)2149 FAX 0737(32)3157

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.kaneifu.net/>

### たままんま

150ml ~ 308円~

老舗醤油蔵ならではの香ばしい香りが◎

三重県産大豆と小麦を使用した丸大豆醤油をベースにした、安政3年創業の醤油蔵による専用醤油。化学調味料を使わず調味した味は、醤油の風味が強く食欲をそそる香りがたまらない。一般のたまごのTKGでも、これひっかけで極上な味に。

下津醤油

☎ 0120(098)944 FAX 059(231)2800

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.kyu-boshi.com/>

### 玉子ごはん専用昆布醤油 プレミアム

150ml432円

ほどよい塩気とだしの旨みを楽しめる

塩分控えめながらほどよい醤油の風味を残し、だしの旨みもきかせた味わいは、まさにプレミアム。TKG専用たまごのような濃い黄身にも負けない味、風味は、たまごごはんを飲みこんだあとにさわやかな余韻を残す。白身魚の刺身にも◎。

根本醤油

☎ 0120(81)592 FAX 0120(77)1592

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.tamagosoyu.com/>

### まるたん

100ml226円

たまごごはんが主役、名脇役の味わい

国産丸大豆醤油をベースに、本みりん、かつお節の風味をプラスし、たまごごはんの味を邪魔しないバランスを実現。醤油の香りはしっかりするのに味は控えめで、多少多くかけてもおおいしくいただける。

しょうゆの花房

☎ 0796(47)0003 FAX 0796(47)0004

オーダーは電話、FAX、サイト

<http://www.syouyuhanafusa.co.jp/index.htm>

#### イチオン組み合わせ

- 勝負朝めしに  
究極のたまごかけごはん専用たまご（小林ゴールドエッグ）×卵かけご飯のしょうゆ（カネイフ醤油本店）  
がつつりな味に頭もシャキッ!
- バランスがいちばん  
たまたん × まるたん（共にしょうゆの花房）  
バランスがとれたまろやかな味わい。
- ◎◎の小腹めしに  
ホワイトたまご（国立ファーム）×あわ漬（柴沼醤油醸造）  
あっさりさっぱり、胃にもたれない。



日本の「ごはんのおとも」二大巨塔  
みんなが大好き

# TKG & お茶漬け比較

TKG（たまごかけごはん）とお茶漬けは日々進化し、生産者が工夫を凝らす努力の賜物。定番から進化系まで、「ごはんのおとも」二大巨鎮を徹底調査!