

2020年12月吉日

お客様各位

日本農産工業株式会社

### 「ヨード卵・光」ブランドリニューアルのお知らせ

日本農産工業株式会社（神奈川県横浜市、代表取締役 岡本康治 以下、ノーサン）は、当社が展開するブランド卵「ヨード卵・光」のブランドリニューアルを実施致します。

12月8日（火）より、商品ビジュアルや店頭POPをはじめ、ブランドイメージの刷新に取り組んでいきます。



#### **■ブランドだけではなく、その違いを知ってほしい**

卵は、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなどの多くの栄養素をバランスよく含む食品です。そんな卵の中でも日本初のブランド卵として、1976年の発売から44年間、多くの方にご愛顧頂いているのが「ヨード卵・光」です。ヨード卵・光は、飼料メーカーであるノーサンが長年の研究で培ったノウハウを活かし、大学との共同研究で開発された卵です。本来の卵の栄養に加え海藻に多く含まれるミネラルの一種「ヨード（ヨウ素）」が加わり、プレミアムエッグとして成長してきました。

認知度約80%とヨード卵・光は多くの方々に認知して頂いておりますが、他の卵とどんな違いがあるのかまでは、まだまだ浸透していません。

もっとヨード卵・光の違いを知ってほしい。ブランドの象徴である「光」マークではなく、もっとヨード卵・光の良さを伝えたい。そんな思いから今回のリニューアルに至りました。「たまごかけごはん」に代表されるように、卵そのものの美味しさで料理は大きく変わります。毎日の料理に、ちょっと贅沢なたまごかけごはんに「コクが3.5倍」「ニワトリが食べるものから違う」プレミアムエッグ「ヨード卵・光」をぜひご体験ください。

## ■ヨード卵・光と他のたまごとの違いとは

ヨード（ヨウ素）とは、昆布・わかめ・のりなどに含まれている体になくなくてはならないミネラルです。そのヨードが多く含まれるヨード卵・光は、飼料に海藻粉末などを配合することにより、ニワトリの体内でヨードが自然な形で移行した卵です。

### ① コクが 3.5 倍

糊味香り戦略研究所での味覚センサーを用いた調査により、食べた時のコクは一般的な卵の平均値と比較して 3.5 倍以上であることが明らかになりました。たまごかけごはんや目玉焼きなど、卵の味わいをダイレクトに感じる料理で食べて頂くと、その違いをより実感できます。

### ②ニワトリが食べるものから違う

飼料メーカーとして培ったノウハウを活かし、海藻粉末や良質な白身魚の魚粉などを配合した専用飼料を使用しています。その結果が、美味しさと高い栄養価の両立を実現しています。

### ③若く健康なニワトリと独自の品質管理

独自の衛生・品質管理基準を設けており、チェック項目は合計 200 項目以上にわたります。出荷後も店頭の商品を買い取り、品質検査を行うなど、お客様と同じ目線から日々品質チェックを行っています。

## ■リニューアルの経緯：担当者コメント

～栄養価のその先の“美味しさ”を～

もともと卵は、ビタミン C と食物繊維以外はほとんど摂れる栄養価の高い食材です。そのなかで、最近では、ビタミン E やビタミン D、葉酸など栄養素をさらに強化した卵が多数商品化されています。その結果、いつの間にか卵の差別化は、美味しさではなく、栄養価の競争になっている気がしています。もちろん栄養価は、卵を選ぶうえで重要なポイントですが、栄養価の先にあるのは、卵そのものの味わいであり、純粋な“美味しさ”だと思います。これまでのヨード卵・光は、特に健康意識の高い方に人気を頂いておりましたが、もっと味わいの違いも知って頂きたいと考え、ブランドリニューアルに踏み切りました。この機会にぜひ一度、ヨード卵・光をご賞味ください。

## ■本件に関するお問い合わせ

ヨード卵・光 お客様相談窓口

電話番号：045-224-3719（平日 9:00～17:00、土日祝日除く）