

近くにありよ！ タマゴ 自動販売機

新鮮産直タマゴを手軽にゲット！

青木養鶏場

●知多郡阿久比町萩
(竹内整形外科隣の中央調剤薬局裏)
24時間営業

ヤマトのたまご(ヤマト養鶏)

●知多郡阿久比町大田79
11:00~20:00 月曜、火曜休
(屋外は24時間営業)

●常滑市矢田堀出口65-1
24時間営業

●知多市八幡岩ノ脇
9:00~17:00

知多エッグ

●知多郡武豊町二ツ峰380
7:00~19:00

安永養鶏場

●知多市八幡七曲4-11
7:00~21:00



ぷるんとした
自身とカツの
出会いが新鮮

管理栄養士が
監修した
野菜たっぷり料理

東京や京都の
タマゴサンドを
食べ歩き研究！

おかき屋辰心の 岡田かつ丼

目玉焼き2個のせ「岡田かつ丼」

知多市岡田地区独自の食文化が、この目玉焼きがのったかつ丼。かつて岡田にあった食堂の味を懐かしむ地元の声もあり「おかき屋辰心」が9年前に提供を始めた。お米とタマゴは地元産、おかきと同じたまり醤油を使用した甘めのたれがご飯にもカツにも沁みて旨い。店内にはおかきの試食やお茶が頂ける休憩コーナーも。

岡田かつ丼680円
※吸物・香の物付き、ごはん大盛り無料



たまごいっぱいプリン

米たまご・常滑牛乳などシンプルで作られるプリン。卵の濃厚な味がしっかり伝わる人気NO.1スイーツ。

194円

たまご農家のしあわせプリン

生クリームやバニラビーンズ入りのプリンはクリーミーでなめらか。ころんとしたガラス瓶のルックスも可愛い。

324円

たまご屋の素直なシフォンケーキ

容器から出すとふるふると揺れるほど柔らかなシフォンケーキ。甘さ控えめなので生クリームやジャムを添えても◎。

一台864円

たまごたっぷりカステラ

たっぷりの米たまごを使用し、ハチミツを加えしっとり焼き上げた風味豊かなカステラ。贈答用にも人気のお菓子。

半斤702円、一斤1,188円



ココテラスの たまごスイーツ

自然豊かな養鶏場直営
安心・安全のたまごスイーツ

常滑市にある「たまごの里デイリーファーム」のとれたたまごの直売所&スイーツショップ。店長は元獣医師という経歴の持ち主。それゆえ安心安全な素材への思い入れは人一倍強い。スイーツに使用するのは遺伝子組み換えなしのトウモロコシや大豆を中心に、地元産の米を配合した飼料で育った鶏のたまご「米たまご」など。“お客さんに直接たまごの美味しさを伝えたい！”と、スタッフが日々心を込めてスイーツ作りに励んでいる。3周年を迎える6月にはたまご料理を提供するカフェもオープン予定。

直売所
あります

店舗
情報

おかき屋辰心 本店
知多市岡田登り27 ☎0562-56-0280
9:00~18:00(軽食コーナー11:00~15:00) 年中無休

とれたたまごの店 ココテラス
常滑市大谷芦荻間249-1 ☎0569-36-7060
10:00~17:00(イートイン~16:00) 木曜、第1・3水曜休

PÂTISSERIE Fairlline(パティスリーフェアリーヌ)
知多市つつじが丘3-12-3 ☎0562-85-2099
10:00~18:00 火曜休、不定休有り

GREENLIFE やさいのあるせいかつ(グリーンライフ)
知多市新知東町3-43-2(在宅福祉センターメロディ施設内) ☎0562-57-6789
9:00~17:00(ランチ11:00~14:00) 火曜、水曜休

RICH(リッチ)
半田市青山4-5-7 ☎0569-25-0055
11:00~22:00(ランチ11:00~15:00、ディナー17:00~22:00) 月曜休

cafe de ふう
半田市乙川殿町3 ☎0569-58-5200
8:00~18:00(モーニング~11:00、ランチ11:30~) 木曜休

GREENLIFE やさいのあるせいかつ スパニッシュオムレツ

野菜カフェのスパニッシュオムレツランチ

大府市の花井養鶏場の「野菜たまご元気くん」を使ったスパニッシュオムレツはタマゴのコクと旨み、野菜の甘みが口の中に広がる癒し系ランチ。店内で水耕栽培するレタス等を盛ったみずみずしいサラダもたっぷりだ。注文はセルフ、料理は席まで運んでくれる。ソファ席も多くゆるやかな時間が過ごせそう。

プレートランチセット1,080円※スープ付き
※ドリンクセットは+216円



RICH の エッグベネディクト

ふんわりパンケーキとタマゴの出会い

パンケーキ・温泉卵・オランダースソースの卵三重奏が味わえるハワイアンカフェの「エッグベネディクト」。通常マフィンを使うことが多いが、こちらではほんのり塩味のパンケーキが土台。パンケーキに合うよう研究したというソースは濃厚かつ爽やかな酸味。タマゴを崩しながらソースと絡めて頂く瞬間が最高だ。

エッグベネディクト単品980円/ランチセット1,180円
※サラダ・スープ・ドリンク付き

cafe de ふうの たまごやきサンド

お口、幸せのふわとろたまごサンド

昨年7月にオープンしたカフェ。看板メニューは半田市の内藤養鶏のたまご3個を使い、銅製の卵焼き器にバターを引きじっくり焼き上げる熱々の「たまごやきサンド」。厚焼きされたたまごはジューシーで優しい甘み。ふんわりパンに塗ったからしマヨネーズとの具合も絶妙な愛されサンドだ。

たまごやきサンド580円
※ドリンクセットでドリンク100円引き

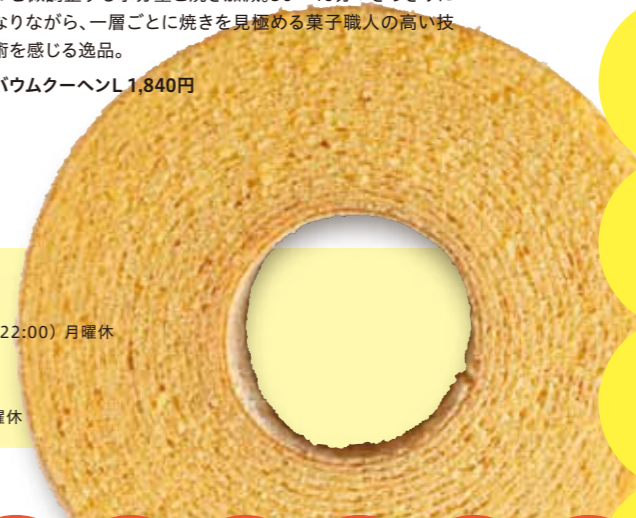
PÂTISSERIE Fairlline の バウムクーヘン

妥協無しの技術が生む極上スイーツ

しっとり柔らかな食感にこだわったバウムクーヘン。バウムクーヘン1本には武豊町の知多エッグのたまご40個を使用している。柔らかさの決め手は毎日変わる温度や湿度に合わせて微調整する水分量と焼き加減。30~40分つきっきりになりながら、一層ごとに焼きを見極める菓子職人の高い技術を感じる逸品。

バウムクーヘンL1,840円

レサイズには
たまご3~4個が
使われている



知多半島タマゴ
グルメコレクション
タマゴグルメでハッピー♡
タマゴを使った料理やスイーツが楽しめるお店を一挙公開！

たまコレ
2018

