

2foods × KAGOME

たまごじゃないたまご プラントベースエッグ

Ever Egg

エバーエッグ



野菜×特殊加工技術で実現した
プラントベース(植物性)エッグ！
卵ではなく野菜や植物性原料を配合し、
特殊加工技術で作られています。
まるで本物の卵！と言われるような
味わい・食感・色合いを再現しており、
卵の色調は、にんじんの色を
うまく活用することで
引き出しています。



冷凍Ever Egg 130g



冷凍Ever Egg 500g



冷凍Ever Egg
たまごサラダタイプ (フィリング) 500g



Ever Egg 130g

Ever Series

Ever Egg

エバーエッグ

にんじんと白いんげん豆を用いた野菜半熟化製法を採用

※130gタイプはオムライス1食分に対応しています。
(※重量として、Mサイズの卵約2個分相当)
※冷凍流通品、常温流通品で品質は異なります。
※本シリーズの商品は卵ではありません。



■ 冷凍Ever Egg 130g

プロ仕様のEver Egg。さらに本物と思わせる冷凍のスクランブルタイプです。

■ 冷凍Ever Egg 500g

冷凍Ever Egg130gの大容量品となります。

※品質はほぼEver Egg130g(冷凍品)と同等ですが、配合仕様等は若干異なります。

■ Ever Egg130g

ドライ流通品でもしっかり卵らしさを実現。手軽にスクランブルタイプのEver Eggを楽しめます。



■ 冷凍Ever Egg たまごサラダタイプ(フィリング)500g

- Ever Eggの濃厚なたまごサラダタイプができました。
- 性状は白身カットと黄身のミックス状態まで再現し、にんじん、白いんげん豆に加え、カボチャを活用することで濃厚なたまごサラダの味わいを実現しています。
- パンにはさむだけで本格的なたまごサンドが出来上がります。

商品名	原材料名	内容量/荷姿	流通温度帯	賞味期間 (製造日より開封前)	商品コード
冷凍Ever Egg 130g	食用植物油脂(国内製造)、白いんげん豆ピューレー、人参濃縮汁、エンドウたんぱく、食塩、酵母エキス/トレハロース、増粘剤(加工デンプン)、乳酸カルシウム、増粘多糖類、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、香料	130g/40	冷凍	1年	8702
冷凍Ever Egg 500g	食用植物油脂(国内製造)、白いんげん豆ピューレー、にんじん濃縮汁、エンドウたんぱく、食塩、酵母エキス/トレハロース、増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、乳酸カルシウム、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、香料	500g/10	冷凍	1年	8732
冷凍Ever Egg たまごサラダタイプ(フィリング)500g	大豆飲料(国内製造)、食用植物油脂、食物繊維、かぼちゃピューレー、粉末状大豆たんぱく、にんじん濃縮汁、食塩、寒天、白いんげん豆ピューレー、香辛料/乳化剤、増粘剤(加工デンプン)、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、香料、硫酸カルシウム、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)	500g/10	冷凍	1年	9595
Ever Egg 130g	食用植物油脂(国内製造)、白いんげん豆ピューレー、グラニュー糖、にんじん濃縮汁、食塩、エンドウたんぱく/増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、乳酸カルシウム、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料	130g/5×6	常温	1年	1958

※掲載商品はプラントベース商品ですので 動物性原材料は配合しておりませんが、同一製造ラインにおいて動物性原材料を含む商品を製造しています。

カゴメ株式会社

©2024 カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します。