

今年で創業50周年
COCCO
コッコタイム
TIME
2019 / 4 月号

春野菜のサラダで楽しむ
半熟たまごの作り方をご紹介します。

あなたのお好みの
ゆで時間は何分？

ゆでたまごのお好みの固さは人それぞれ。
簡単に作れるものの、なかなか自分好みのゆで加減が
分からず、失敗してしまう人もいるのではないでしょ
うか。今回は、ゆでたまごの作り方を紹介します。

白身も黄身もトロトロ
白身もトロツとしているゆでたまご。
70℃で 15~20 分程度のゆで時間。

卵黄のみ半熟たまご
卵黄のみトロツとしているゆでたまご。
95℃で 5~10 分程度のゆで時間。
【ゆで時間 5分】
温泉たまごより少し固め。
殻を剥くときに注意が必要です。
【ゆで時間 6~10分】
1分毎に黄味の半熟感が大きく変わります。
お好みの半熟たまごを見つけてください。

※たまごのゆで時間は『タマエ検定公式テキスト(第3版)』を参考。
※たまごの状態によって、出来上がりが変わる場合があります。

野菜コーナーでは 春野菜が続々登場中！

たまご庵物産館は朝から新鮮な野菜や果物、加工品が
直接生産者の手によって並べられています。
春の野菜コーナーではタケノコや菜の花、タラの芽は
もちろん、新じゃがいも、せり、ふき、さやえんどうな
ど生産者の自慢の野菜が店頭を彩ります。
今回、半熟たまごと一緒に撮影した野菜は全て物産館
で揃えたものです。季節によって野菜コーナーはその
時の旬に入れ替わり、色んなおいしさを皆様にお届け
しています。
土づくりからこだわり、栽培される野菜は同じ品種で
も生産者が変わるとまた違ったおいしさが味わえま
す。野菜の食べ比べもおすすです。
自然あふれる土地だからこそ味わえる旬の美味しさ
にコッコファームは感謝をしながら、色とりどりの野
菜や果物を生産者とともにお客様のもとへお届けし
ます。

たまご庵からのお知らせ

5.4
5.5

陽気な音楽に合わせて軽快なフラダンス！
フラダンスショー

南国の雰囲気に浸る 2 日間。軽快
なリズムに合わせて踊るダンサー
たちの笑顔も魅力的です。

※開催日時は変更になる場合があります

※画像はイメージです

5.4

スマイリー健 & アロハ・スター・ハワイアンズ
【1 回目】11:00 ~ 【2 回目】13:00 ~

5.5

アロハ・フラ・ヒロコ
【1 回目】11:30 ~

5.6

圧巻の中国伝統芸能を目の前で！
変面・大道芸ショー

11:30 ~ 1時間公演を予定

仮面を一瞬のうちに变えて喜怒哀楽を表現する中国の伝統芸能
『変面』を本場で修業を積んだ大道芸人『春ちゃん』が名人芸を披
露！驚きの瞬間芸をご覧ください！

※写真はイメージです。

**菓子工房では
記念日ケーキの
ご注文承ります！**

お受取日 3 日前に店頭・お電話にてパー
スデーケーキをご注文承ります。
金額など詳細は菓子工房スタッフまで。
お電話でのご注文は代表番号
(0968) 24-0007 にお掛けください。

エフエム熊本 ラジオ番組
「英太郎ホールディングス」
にコッコファームが登場！
旬な情報を生放送でオンエア！
FM 熊本「英太郎ホールディングス」
毎週木曜日 15:00~放送中！

毎月第 2 木曜日は
コッコ情報をお届け中です！

4.30
5.2
5.3

おいしい野菜が盛りだくさん
野菜マルシェ

開催場所 たまご庵中央ホール

各日 **9:00 ~ 16:00**

地元生産者の自慢の野菜の詰め合
わせなどのイベントを 3 日間限定
で開催いたします。

※開催日時は変更になる場合があります

※画像はイメージです

5.3

世界にひとつだけのあなたの似顔絵を描きます
似顔絵画家 JERO 10:00 ~ 15:00

開催場所 たまご庵中央ホール

カラー 1,200円
モノクロ 600円

●上記価格はお一人様となります。
お二人以上の場合は価格が異なります。
●色紙のサイズに描かれます。
●予約制ではありません。●金額が
変更になる場合があります。

1974 年 熊本県生まれ。上京し、阿佐ヶ谷美術専門学校に 4 年在籍し、
古典絵画を学ぶ。在学中に日本各地を自転車やバイクで放浪。
2001 年 TV チャンピオン「似顔絵職人選手権」出場
2003 年 NCN 似顔絵世界大会 第 4 位 他各賞を受賞
2003 年 TV チャンピオン「似顔絵職人選手権」優勝
2005 年 NCN 似顔絵世界大会 第 7 位 他各賞を受賞
2005 年 テレビ朝日「土曜スペシャル・ビートたけしのこんなはずでは」
出演 その他 芸能人の似顔絵イラスト制作多数
2008 年 写真 BAR「白 & 黒」にて個展を開催
2009 年 浅草で行われた ISCA 似顔絵世界大会優勝最優秀作品賞
1 位・2 位・3 位 他各賞を受賞。現在、パーティ・結婚式・企業企画
お祭りなど各地にゲスト出演。

LINE はじめました!!
コッコファームのお得で楽しい
情報を LINE でお届けしています

登録方法
LINE アプリの「その他」→「友だち追加」から、右の QR コー
ドを読み取ります。「コッコファーム」を追加登録で完了で
す。または「ID 検索」で「@blb7803b」を検索し登録ください。

登録
募集中

Instagram Facebook Twitter

(オーダーストップ 16:30)

【営業時間】物産館／9:00~18:00・レストラン／9:00~17:00
〒861-1312 熊本県菊池市森北 1077 TEL (0968)24-0007 / FAX(0968)24-5056
※カーナビでお越しの際は、住所での入力をおすすめいたします。
http://cocco-farm.co.jp/

コッコファーム

菓子工房

さくらシュークリーム

185円

さくらのフレーバーを生クリームに加え、たまごたっぷりのカスタードクリームの2層に仕上げました。さくらの塩漬けが味のアクセントとして、甘さを引き立てます。春の季節にぜひおすすめしたい一品です。

たまご庵 レストラン

4月限定ランチはボリューム満点チキンカツカレー！

平日ランチ(11時～14時半)まで

チキンカツカレー

(味噌汁・サラダ・半熟たまご付) 1,080円

レストランで人気のオリジナルカレーがランチタイムに登場。自社の親鶏肉をじっくりと煮込みました。鶏モモ肉のカツとご一緒にお召し上がりください。

11時～16時半まで

元氣プリンパフェ

420円(単品) 500円(ドリンク付)

ご好評につき再登場！パフェの中には、なめらかな口あたりが魅力の手作り元氣プリンが入っています。トッピングにたまごアイスと生産者のフルーツを使用。

※生産者のフルーツを使用しているため、仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

レストランの詳しい情報はこちらをチェック！

今月限定メニューの調理動画もHPにて公開中！

定番メニューはHPからご覧いただけます。

親子で作る“水田ごぼう”にかける想い



物産館に生産者として水田ごぼうを出荷する今村さん親子。父親である今村幸弘さんの農業をする姿を傍らで見てきた息子の友則さんは、幼少期より身近に農業と触れ合ってきました。

農業を楽しいものと感じた友則さんは高校卒業後、父親の跡を継ぎたいと提案するものの、幸弘さんは社会人として経験を積んでほしいとコッコファームに入社を薦めました。友則さんはそれに応え、入社後は農場部門に在籍し、そこで約8年社会人として仕事に励み、農業の知識や経験、そして人脈を作り、ついに父親と一緒に農家の仕事に取り組むようになります。

お互いの意見を尊重し作る水田ごぼうは、菊池水源からの清冽な水と豊かな土壌により、見た目もよく、香りもいいと評判。

農業のいいところを友則さんに尋ねると「大変な職業と言われる農業ですが、懸命に育てた野菜を消費者の皆さんが購入して『美味しい』と言ってもらえること、それが次の励みになる」と楽しく話される姿が印象的でした。



▲店頭に並べられた水田ごぼう。

安全なたまごをお届けするため
自社で品質を徹底管理。



コッコファームはお客様に安全なたまごをお届けするために、品質管理の部門を設けてたまごの品質検査を行います。おいしさは安全から生まれるものだと考え、たまごの重さ、鮮度、卵黄の色、殻の強さ、味覚の検査をし、さらに、定期的に鶏舎環境の検査や、たまごの細菌検査をしています。また、鶏たちの飲み水に関しても、半年に1度、公的機関に依頼して水質を調査しています。鶏たちの健康状態、鶏舎の環境へのこだわりを積み重ね、コッコファーム自慢のたまごはお客様のもとへ届けられます。



たまごを産む鶏たちの餌の主原料であるトウモロコシは遺伝子組み換えなし・収穫後農薬不使用のものだけを使用しています。また生臭さを抑えるため炭を入れたりと餌に細心の注意を払い養鶏を行っています。

羽毛で覆われた鶏たちの体温は 40℃前後が平熱といわれ、暑さに弱い生き物です。気温や日照時間にも気を配り、快適に過ごせる環境作りを整備しています。お客様に美味しいと言っていただけるたまごを目指し、これからも追求していきます。

自慢のたまごが味わえるお得なイベント開催中！



目玉焼き無料試食会

開催日 平日限定 11:00 ～

コッコファームのたまごの美味しさを知っていただきたいと目玉焼きの無料試食会を開催しております。

※各日先着 100 名様限定。
※たまごがなくなり次第終了です。



夕方たまごの量り売り

開催日 平日限定 17:30 ～

たまごを 5kg までお好みで量を調整。通常よりもお得にたまごを購入できます。規格外たまご 1kg あたり 268 円。

※たまごがなくなり次第終了です。



たまごの詰め放題

開催日 毎月 20 日限定
1 回目 11:00 ～ ・ 2 回目 14:00 ～

たまごをネットに詰め放題！しっかりネット口を結べれば OK！大人気イベント。

※お一人様 1 回限り 300 円。
※ネットとたまごがなくなり次第終了です。