

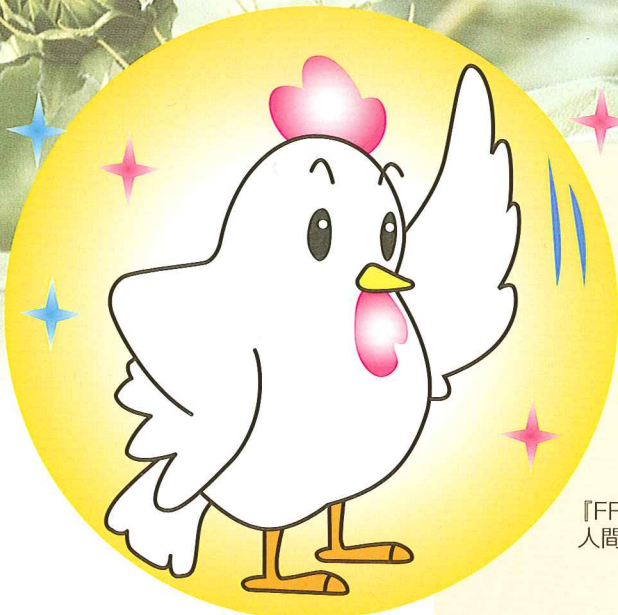
FFCテクノロジー活用の美味・健康卵

ぶんこ

# 健康たまご

## おいしさのヒミツは？

お手元にお届けした卵は、  
遺伝子組替えをしていない優良コーン配合飼料に  
FFC<sup>®</sup>ミネラル・海藻・ヨモギに広葉樹のエキスをプラス。  
海や大地の恵みに加え、さらにFFC<sup>®</sup>元始活性水・FFC<sup>®</sup>パイロゲンを与えた  
こだわりの大分県産卵です。



- ① 甘みとコクがあります。
- ② 体にやさしいアルカリ性。
- ③ 生臭さがありません。
- ④ こんもりとした白身と鮮やかな黄味。
- ⑤ 鮮度、保持力が高い。

だから

『FFCテクノロジーとは、各種FFC資材を使用して水や土壌の改質、汚染環境の浄化、人間をはじめとするあらゆる物の機能を高めることを目指した技術です。』

※『FFC<sup>®</sup>』はアカツカグループの登録商標です。』

販売元

## 東洋物産株式会社

大分県大分市金池町 5-8-12  
E-mail: hoakifat@comet.ocn.ne.jp  
TEL097-534-1234 FAX097-534-1238

問い合わせ先

## 東洋物産エッグセンター

大分市下郡東1-4-35  
TEL097-569-2333 FAX569-6733

生産者 河野 優一 責任者 帆秋 忠俊 包装場所 東洋物産(株) 大分県大分市下郡東1-4-35

大分県産鶏卵

- ★賞味期限内でも、傷んだ卵は食べないで下さい。
- ★お買い求めの後は冷蔵庫（1℃～10℃以下）に保管して下さい。
- ★生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期後及びヒビの入った卵は、充分に加熱調理して下さい。