



米国産殻付き卵の国際購買指針

米国の卵産業には厳格な品質管理・衛生プロトコルがあり、それらは米国の法令が求めるものより厳しい内容となっています。米国産の卵は、洗浄、消毒、包装され、産卵後数時間以内に出荷されます。安全と品質を確保するため、サプライチェーンおよび輸送プロセスのあらゆる段階において常に冷蔵保存されます。

卵購買のベストプラクティス

- 購買サプライチェーン全体を通して冷蔵保存する。
- USDA グレード A または AA の殻付き卵を選ぶ。グレードの認定を受けた卵は、品質と大きさの基準を満たしています。
- 利用方法や用途に最も適した大きさの卵を選ぶ。

米国産殻付き卵の種類

米国産の殻付き卵は、ホルモン無添加、抗生物質不使用の天然卵です。米国産殻付き卵には、様々な生産方法、グレード、サイズ、色、包装方法があります。価格は、生産方法、供給力、市場の需要によって異なります。



従来型

雌鶏はケージ内で安全に飼育され、餌と水が与えられます。



有機認証

平飼いまたは放し飼いの状態で、ほとんどの合成殺虫剤、殺菌剤、除草剤、肥料を使用せずに育った餌で飼育された雌鶏が産んだ卵。餌となる農産物は、すべて有機認証されている必要があります。



平飼い

雌鶏は屋内の解放された空間で、新鮮な餌と水を与えられて飼育されます。餌を求めて屋外に出ることも可能です。



放し飼い

雌鶏は、天候、環境、州法が許せば、屋外に出ることができます。餌として穀物が与えられますが、野生の植物や昆虫を食べることもできます。



ビタミン強化

雌鶏はビタミン含有量の高い卵を産むよう、改良された餌を与えられます。



オメガ3強化卵

雌鶏は、卵1個に含まれるオメガ3が従来の30mgから100~300mgまで大幅に増加するよう、改良された餌を与えられます。



低温殺菌

殻付き卵は、サルモネラを殺菌する目的で、調理温度に満たない温水に浸されます。



米国産の高品質殻付き卵についての詳細は、AEB.org をご覧ください。

