

Press Release

報道関係者各位

令和8年10月吉日

株式会社 籠谷



卵をもっと手軽に、もっと便利に。

冷凍たまご「サスタマ」新発売

卵の供給不安をきっかけに生まれた、家庭で使える新しい卵の選択肢。
冷凍庫にストックして、使いたいときに手軽に使える冷凍液卵が登場。

株式会社 籠谷は、冷凍液卵の新商品「サスタマ」を2026年10月28日より、ECサイトおよび自社店舗にて販売開始いたします。

「サスタマ」は、卵を割って溶きほぐす手間を省き、家庭でも手軽に使える冷凍タイプの液卵です。100gずつの小分け包装で、冷凍庫にストックしておき、日々の料理やお菓子づくりなど、さまざまな用途に活用いただけます。

商品名には、「サッと溶かして、スグに使えるたまご」という使いやすさへの思いと、「サステナブル」の意味を込めました。



Press Release

報道関係者各位

令和8年10月吉日

株式会社 籠谷

■開発の背景：卵の供給不安をきっかけに、新しい卵の使い方を提案

卵は、日々の食生活に欠かせない食材です。一方で、卵の供給が不安定になった経験から、卵をより便利に使える方法や、家庭でストックできる商品の可能性について検討を進めてきました。

そこで着目したのが、冷凍液卵です。これまで業務用を中心に活用されてきた液卵を、家庭でも使いやすい商品として提案することで、卵の新しい使い方を広げたい。そんな思いから「サスタマ」を開発しました。

日々の調理をもっと手軽に、必要なときに卵を使える便利さを、より多くの方に届けることを目指します。

■「サスタマ」3つの特長

1. 卵を割る・溶く手間を省いて、調理をもっと手軽に

あらかじめ溶き卵の状態になっているため、卵を割って溶きほぐす工程を省けます。卵焼きやオムレツなど、毎日の食事づくりをサポートします。

2. 冷凍庫にストックできる、便利なたまご

冷凍保存ができるため、必要なときに備えてストックしておけます。毎日の料理はもちろん、お菓子づくりなど、幅広い用途に活用できます。

3. 100g ずつの小分け包装で、使いやすさにも配慮

100g ずつの小分け包装を採用（100g で卵約2個分）。使いたい量を取り出しやすく、日々の調理に取り入れやすい仕様です。

■商品名「サスタマ」に込めた思い

「サスタマ」という名前には、「サッと溶かしてスグに使えるたまご」という商品の利便性と、「サステナブル」という言葉に込めた思いを重ねています。

卵をより手軽に使える選択肢を提案することで、食材との付き合い方や日々の食生活を見つめ直すきっかけを届けたいと考えています。

Press Release

報道関係者各位

令和8年 10月吉日

株式会社 籠谷

■商品概要

商品名：サッと溶かしてスグに使えるたまご（サスタマ）

内容量：100g×3 パック

発売日：2026年 10月 28日

販売先：EC サイト・自社店舗

保存方法：要冷凍（-18℃以下）

<株式会社 籠谷について>

1921年創業、採卵養鶏や鶏卵加工品（液卵、温泉玉子、ゆで玉子、マヨネーズ、タマゴサラダ、タルタルソース等）を製造販売しています。すべてのお客様に安心と満足をお届けするため、徹底した品質保証に取り組み、国際認証規格（FSSC22000）の認証を取得しています。また、鶏卵分野では初めて「兵庫県食品衛生管理プログラム」の認定を取得しました。

籠谷は、地域で生産された様々な生産物をその地域で消費する『地産地消』にこだわっています。地域経済の活性化、地域への愛着を深め、より鮮度の良い状態でお客様の元へお届けできるように努めています。

株式会社 籠谷 ホームページ <https://www.kagonet.co.jp/>

<お問い合わせ>

株式会社籠谷 営業開発部 湯谷

〒676-0005 兵庫県高砂市荒井町御旅2丁目1番17号

TEL：0120-42-5360