

その時、歴史は動いた！ <マジックパール伝説>

いつの間にか、ゆで卵に別添えの塩が消えていることにお気づきでしょうか……。そう、現在駅やコンビニで販売されているゆで卵の多くは、昔ながらの「別添えの塩が付いた硬茹でのゆで卵」ではなく、すでに殻付きの状態に塩味が付いた「味付ゆで卵」が主流となっております。

この味付ゆで卵が、通常のゆで卵にとって代わられるようになったのは、実はキヨスクに置かれるようになったのが始まりであり、きっかけでした。

長旅だった盛岡 上野間が新幹線開通後現在では2時間となり、昔ながらの駅売店はコンビニ化されたことで、「別添えの塩が付いた硬茹でのゆで卵」では、食べるのに時間が掛かり面倒となり、時代に逆行した商品となり販売も減少しました。

時間を掛けずに食べやすくするためにはどうしたらいいのかを考え、「殻付きの状態に塩味が付いていれば」という発想から、これを手掛けて商品にしたのが「第一ポーターファーム」であり、「マジックパール」という商品でございます。

この商品を初めてキヨスクに卸したのは昭和55年で、最初に盛岡駅、次に仙台、そして上野駅で大好評を博して、あっという間に全国的に売られるようになりました。現在ではキヨスクをはじめコンビニやスーパーの惣菜、高速道路サービスエリア、道の駅などで幅広く販売されております。

人気の秘密は、殻をむいていないのに卵全体に程よい塩味が付いていて、黄身が半熟に近い（硬半熟）という、絶妙な茹で加減に仕上げられており、何とも言えない口当たりの良さが幅広い年代層に受けております。近年は、類似品が多く出回っておりますが、未だ「マジックパール」を御賞味されていない方は、是非一度「元祖 味付ゆで卵、マジックパール」と他社類似品を食べ比べてみてはいかがでしょうか……。