

鰻をまるごと一尾・贅沢に使用！暑い夏を乗り切るスタミナメニュー新登場 “UNATAMAエッグサンド”7月20日(水)発売開始

日本三大七味・八幡屋礒五郎とコラボレーション！“山椒七味”など3種のスパイスと楽しむ限定メニュー



株式会社ベイクルーズ(本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂)が運営するLA発・卵料理専門店「eggslut(エッグスラット)」は、日本三大七味「八幡屋礒五郎」とコラボレーションした夏季限定メニュー「UNATAMA エッグサンド」を、2022年7月20日(水)より発売します。

今回の限定メニューは“日本の夏”をテーマに、夏の風物詩である「鰻」と、eggslutこだわりの平飼卵を掛け合わせたeggslutの日本上陸以来最もリッチなエッグサンドです。元文元年に創業した七味唐辛子専門店「八幡屋礒五郎」の3種の七味とコラボレーションし、和のスパイス香る“スタミナ”メニューをご提案します。

「UNATAMAエッグサンド」は、ふっくら柔らかで香ばしいタレが香る鰻の蒲焼きと、eggslutの名物・発酵バター香るスクランブルエッグを合わせたエッグサンドです。特上・上・並の3種を展開。「特上 UNATAMA エッグサンド」には、まるごと一尾の鰻をダイナミックにサンドし、インパクト抜群の極上の一品に仕上げました。

ゴータチーズでコクを、古くから鰻と共に食べられてきた「瓜」の漬物・奈良漬けを使用した『奈良漬けマヨ』で複雑な旨みとまるやかさを、三つ葉で爽やかさをプラスしました。

鰻の魅力を一層引き立てるのは、「八幡屋礒五郎」の3種のスパイスです。香り高い紫蘇や生姜、胡麻などを配合した、しびれる辛さと爽やかさが特徴で、鰻には欠かせない「山椒七味」に加え、「七味唐からし」、「ゆず七味」など、お好みのスパイスで、味を変化させながらお楽しみいただけます。

土用の丑の日【7月23日(土)、8月4日(木)】、さらに8月27日(土)、28日(日)には、店頭イベントを実施予定です。

限定メニュー概要

展開期間 7月20日(水)～8月31日(水)
 展開店舗 新宿サザンテラス店、渋谷MIYASHITA PARK店

※価格は全て税込(10%)です。



特上 UNATAMA エッグサンド 3,058円
 冷製しじみスープ・三つ葉・奈良漬けマヨ・刻み海苔・
 八幡屋礒五郎の七味3種付き

鰻の蒲焼きを、贅沢に1尾まるごと挟んだ規格外のエッグサンド。
 脂ののったふっくら柔らかい身と食欲をそそる香ばしいタレに、発
 酵バター香るスクランブルエッグがベストマッチ。
 マイルドなゴーダチーズと、半熟の卵黄が流れ出るオーバーミデ
 ィアムエッグもサンドしてさらなるコクを加えました。

丑の日に「う」から始まるものを食べると縁起が良いと言われ、古く
 から鰻と共に食べられてきた「瓜」の漬物・奈良漬けを使用した『
 奈良漬けマヨ』や、三つ葉、八幡屋礒五郎の3種の七味(七味唐
 からし・ゆず七味・山椒七味)で味を変化させながらご堪能くださ
 い。

♪は土用の丑の日に定番のしじみを使用した『冷製しじみスープ
 』でさっぱりと。



上 UNATAMA エッグサンド 2,178円
 冷製しじみスープ・八幡屋礒五郎の七味1種付き

香ばしく炙った鰻の蒲焼きを、1/2尾分も
 使用した豪華なエッグサンド。脂ののった
 ふっくら柔らかい身と食欲をそそる香ばしい
 タレに、発酵バター香るスクランブルエッグ
 がベストマッチ。ゴーダチーズのコクと刻み
 三つ葉をあしらいた爽やかさをプラス。



並 UNATAMA エッグサンド 1,080円
 冷製しじみスープ・八幡屋礒五郎の七味1種付き

香ばしく炙った鰻の蒲焼きを刻んで使用し
 、「上 UNATAMAエッグサンド」を手軽なボ
 リュームへとリサイズしました。
 鰻を気軽に楽しみたい方におすすめです
 。



DRINK

和テイストのエッグサンドを盛り上げるド
 リンクもご用意いたします。

- ・ラムネ
- ・日本酒「獺祭」
- ・うなぎエキス入り「うなぎコーラ」

七味について



【七味唐からし】

唐辛子、辛みと香りを併せ持つ山椒・生姜、風味と香りの麻種・胡麻・陳皮・紫蘇
 の7つを使った、辛みと香りの調和のとれた七味唐辛子です。

【ゆず七味】

香り高い上質な国産柚子果皮を贅沢に使用。ひと振りすると、柚子の香りが広がり
 おいしさが一層引き立ちます。

【山椒七味】

唐辛子の辛みを抑え、山椒の爽やかな香りとしびれる辛さを際立たせた七味。ほ
 のかな紫蘇の香りが清涼感を一層高めます。

八幡屋礒五郎とは

1736年(元文元年)長野・善光寺堂庭で創業した七味唐辛子専
 門店。
 東京「やげん堀」、京都「七味家本舗」と並び“日本三大七味”の
 一つに数えられる。
 唐辛子・胡麻・生姜・紫蘇・陳皮・麻種・山椒を合わせた、独特な
 風味を持った七味唐からしを製造している。



eggslut とは

卵好きが卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店。

“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグスラット」発祥の店であり、アメリカのソウルフード「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆる卵好きを魅了している。厳選した素材・一流シェフの技法・洗練されたデザインで構成される“究極のエッグサンド”を提供する。



HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/eggslut.html>
Instagram : <https://www.instagram.com/eggslutjpn/>

○新宿サザンテラス店

住所：東京都渋谷区代々木2-2-1新宿サザンテラス
TEL：03-6773-0424
OPEN：8:00-21:00

○渋谷 MIYASHITA PARK店

住所：東京都渋谷区神宮前6-20-10 MIYASHITA PARK South 2F
TEL：03-6712-5251
OPEN：11:00-21:00



【株式会社ベイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日
代表取締役会長 : 窪田 祐
取締役CEO : 杉村 茂
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ