

鶏卵大手アキタ、世界No.1レストラン「noma（ノーマ）」が期間限定で出店する  
「Noma at Mandarin Oriental, Tokyo」とサプライヤー契約を締結

## 「Noma at Mandarin Oriental, Tokyo (ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京)」 アキタのたまご「きよら グルメ仕立て」を採用

株式会社アキタ（本社：広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下、「アキタ」）は、デンマーク・コペンハーゲンのレストラン「noma（ノーマ）」が2015年1月9日（金）から2月14日（土）まで期間限定で出店する「Noma at Mandarin Oriental, Tokyo（ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京）」と「Official supplier to Noma at Mandarin Oriental, Tokyo」契約を締結いたしました。

ノーマは、英「Restaurant」誌が毎年発表している「The World's 50 Best Restaurants（世界のベストレストラン50）」において、過去5年間で4度、世界最高と認定されたレストランであり、「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」はデンマークの本店以外で、世界で初めて営業される店舗となります。アキタは今回、その「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」において、安全・安心で、コクと旨味を追及したアキタのブランドたまご「きよら グルメ仕立て」を提供いたします。

「きよら グルメ仕立て」を採用した理由について、シェフのレネ・レゼビ氏は、  
“When we got to know Akita, we were very impressed by them, thus it was obvious for us to have Kiyora eggs on our menu here in Tokyo（アキタに出会った時、我々は彼らの安全・安心とする姿勢に非常に感銘を受けました。よって、我々にとって「きよら グルメ仕立て」を「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」の食材として採用することは必然と言えるでしょう）”と語っています。

アキタでは、今回の「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」とのサプライヤー契約締結をひとつの契機とし、今後も「きよら グルメ仕立て」及び、「アキタのたまご」の魅力伝えて参りたいと考えております。

■アキタ x クックパッド「Noma at Mandarin Oriental, Tokyo」レシピ公開 メディア試食会（仮）  
「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」閉店後、同店にて提供された たまご料理のレシピを日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」にて限定公開いたします。その公開に合わせ、2月19日（木）には、『アキタ x クックパッド「Noma at Mandarin Oriental, Tokyo」レシピ公開メディア試食会』の開催を予定。詳しくは後日改めてご案内させていただきます。ぜひご来場ください。

### 記

- ・日程 2015年2月19日（木）
- ・会場 クックパッド株式会社 キッチン・ラウンジ
- ・プログラム -ご挨拶：クックパッド株式会社 担当者  
-プレゼンテーション：株式会社アキタ 経営戦略室 室長 山崎俊明  
-レシピ調理：著名料理研究家  
-試食

※上記は現時点での予定となります。改めてご案内させていただく内容をご確認ください。

以上

## 【noma (ノーマ) プロフィール】

noma

ノーマは、「世界のベスト・レストラン50」（英「Restaurant」誌）で首位に輝いた\*デンマークの首都コペンハーゲンにあるデンマーク・キュジーヌのレストランです。他に例を見ない独創的なアプローチで、北欧料理に対する人々の概念を大きく変えたと言われています。シェフのレネ・レゼピ氏のモットーは、“北欧らしさ”を感じる食材の追求。そのため、常に新しい北欧の食材を捜し求め、発見したものを料理に取り入れています。また、ノーマのスタッフ・シェフは20カ国以上から集まっており、日本人も1名在籍しています。

今回、2015年1月9日から同年2月14日までの期間限定で、本国の店舗をクローズし、マンダリン オリエンタル 東京に「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」をオープンいたします。レネ・レゼピ氏をはじめ、50名に及ぶ全スタッフ・シェフが来日し、営業を行う予定です。

\*「世界のベスト・レストラン50」では、2014年に1位を獲得しただけでなく、2010年、2011年、2012年の3年連続で1位を獲得しており、2014年は4度目のNo.1となります。（2013年は2位を獲得）



コペンハーゲン店舗外観



「世界のベスト・レストラン50」2014

## 【「きよら グルメ仕立て」について】

「きよら グルメ仕立て」は下記3つの要素によって作られています。

1. 特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
2. 富士深層水「不純物の少ない天然バナジウム水」
3. 富士山の清涼な空気「標高 900m」の冷涼な飼育環境



卵黄にこだわり、調査研究を重ねた結果、卵黄の脂質が食感や旨味などの“たまごのおいしさ”を左右することを突き止めました。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料を鶏に与え卵黄の脂質を変化させることで、濃厚なコクと旨味を持ち、生でも調理してもおいしいたまごを作り出すことに成功しました。

また、第一線で活躍するフランス料理のシェフやパティシエ計21名による試食会を実施。その結果、「きよら グルメ仕立て」の品質とおいしさに高い評価をいただきました。

## 【アキタについて】

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみならず大きなご支持をいただいております。

### ■会社概要

会社名 : 株式会社アキタ  
所在地 : 広島県福山市光南町三丁目7番30号  
代表者 : 代表取締役社長 秋田善祺  
資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)  
従業員数 : 245名(グループ全体965名)  
事業内容 : 採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売

## 【ご参考】

### 「きよら グルメ仕立て」関連トピック

#### ・業界初のプロモーションアプリ「アキタたまごAR」

アキタは、スマートフォンで「きよら グルメ仕立て」のパッケージを撮影して3Dキャラクターを楽しめるARアプリケーション「アキタ たまごAR」（iOS版、Android版）を無償提供しています。



#### ・日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」とのコラボレーション

「きよら グルメ仕立て」は、2014年8月18日（月）から2015年3月末までの期間限定で、レシピサイト「クックパッド」とコラボレーションを実施しています。

#### ・日経ウーマンオンライン「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」第2位！

日経ウーマンオンラインが、10月30日（木）に発表した「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」において、「きよら グルメ仕立て」は第2位を獲得いたしました。最もおとな女子の心をくすぐり、卵かけご飯に最も合う卵はどれか？という視点で、味、パッケージ、価格などを食通のおとな女子4名が総合的に採点した結果、味と見た目のバランスの良さや、リーズナブルな価格が好評を博し、普段使いにぴったりな卵として高い評価を受けました。

#### ・事業戦略発表会

2014年11月以降に展開する新たな事業戦略を発表する事業戦略発表会を2014年11月5日（水）の“いいたまごの日”に開催しました。発表会では、「きよら グルメ仕立て」の新たな販売戦略の一環として作成した移動販売車『Kiyora EGG Bar Stand』を乃木坂46のメンバーをゲストに迎えてご紹介しました。『Kiyora EGG Bar Stand』で提供する卵料理「Kiyora EGG Bar」や、「きよら グルメ仕立て」をご試食頂ける場もご用意し、多くのメディアで紹介されました。



#### ・Kiyora EGG Bar STAND

移動販売車「Kiyora EGG Bar Stand」を2014年11月8日（土）から2014年12月7日（日）まで渋谷エリアで展開しました。人気モデルの舟山久美子さんや、大倉士門さんに1日店長としてご協力頂き、一時は100名以上の行列ができるほどの大盛況となりました。

