

冬ドリンクの定番『エッグノッグ』が味わえる！ 期間限定のキッチンカー“きよらのEGGNOG”が 12月4日(土)より関東エリアに登場

～卵の専門家直伝、卵のおいしさを存分に味わえるエッグノッグのレシピも公開～

高品質・高付加価値の卵の商品提供だけでなく、卵の素材そのものを活かした加工食品の開発も行う株式会社アキタフーズ(本社：広島県福山市、代表取締役社長 岡田大介、以下アキタフーズ)は、卵の魅力をより多くの方に伝えるため、卵を使用したドリンク『エッグノッグ』を提供するキッチンカー“きよらのEGGNOG”を、12月4日(土)から関東エリア(4箇所)に期間限定で出店します。(期間中のどこかできよらのEGGNOGスペシャルイベントも開催予定。)キッチンカーで提供するドリンクには、濃厚な黄身が特徴である「きよら グルメ仕立て」を使用し、卵本来の旨みを存分にお楽しみいただけます。

また、キッチンカーの出店を記念し、キッチンカーで提供するメニューを家庭向けにアレンジしたレシピを公開します。



■全4種のエッグノッグが楽しめるキッチンカーが登場

本イベントは、「きよら グルメ仕立て」の卵のおいしさを子どもから大人まで、様々な世代の方に楽しんでいただくため、卵を使ったドリンクのレシピを開発し、期間限定でキッチンカーにて提供します。

キッチンカーで提供するドリンクは、紅茶の風味が口いっぱいに広がる紅茶入りのエッグノッグや、海外ではクリスマスシーズンのドリンクとして知られているアルコール入りのエッグノッグなど、子どもから大人まで楽しめる全4種のドリンクを予定しています。

また、エッグノッグをご購入いただいた方先着200名様(各拠点)にTVCMでおなじみの「寝冷えネコ(きよニャ)」の顔をモチーフにしたクッキーをプレゼントします。

キッチンカーは「寝冷えネコ(きよニャ)」が、サンタの帽子をかぶり冬を満喫しているシーンが描かれた、とてもキュートなデザインとなっております。



■ 出店概要

<期間/場所>

- ・12月4日（土）：アリオ上尾（埼玉）
- ・12月11日（土）、12日（日）：グランツリー武蔵小杉（神奈川）
- ・12月19日（日）：アリオ橋本（神奈川）
- ・12月25日（土）：東京スカイツリー ソラマチひろば（東京）

※10:00～19:00での営業となります。

<メニュー> ※価格はすべて300円（税込）

①アイスエッグノッグ

定番のエッグノッグにホイップクリームをのせ、クリスマスカラーのピスタチオとフランボワーズをトッピング。ふわふわのホイップクリームと、ピスタチオとフランボワーズのかりかり食感が味わえます。



②ホットエッグノッグ

定番のエッグノッグにシナモンをトッピング。シナモンの甘くエキゾチックな香りが、エッグノッグの優しい味わいを引き立てます。



③エッグノッグ紅茶風味（ホット）

エッグノッグに香り豊かな紅茶をミックス。卵と牛乳、紅茶が織りなすハーモニーは絶妙で、ミルクティーとはひと味違った風味をお楽しみいただけます。



④エッグノッグブランデー入り（ホット）

エッグノッグにスモーキーなブランデーをミックス。ブランデー入りのエッグノッグは、海外ではクリスマスシーズンのドリンクとしても知られています。甘いカクテルのような味わいです。※20歳未満の方、お車を運転される予定のある方にはご提供を控えさせていただきます。



■ご自宅でも簡単に作れるエッグノッグレシピ

<材料>

- ・卵……………1個
- ・牛乳……………150ml
- ・砂糖……………大さじ1杯
- ・シナモンパウダー…少々

<手順>

- ①卵、牛乳、砂糖をミキサーにかける。
(ミキサーがない場合は泡立て器で混ぜてもOK)
- ②鍋に入れて弱火で沸騰直前まで温める。
- ③カップに注いでシナモンパウダーをふりかける。



■「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. 生産飼料「新旨味原料配合」(特許取得)
2. 富士深層水「地下500mから汲み上げた天然バナジウム水」
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。そこでアキタフーズでは、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卵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。



■会社概要

- 会社名 : 株式会社アキタフーズ
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 岡田 大介
資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)
従業員数 : 920名 ※グループ全体
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
URL : <https://www.akititamago.co.jp/corporate/>