

<事後レポート>

## 冬ドリンクの定番『EGGNOG』を楽しむことができる キッチンカー“きよらのEGGNOG”が 12月4日(土)にアリオ上尾に登場

～きよらのEGGNOGスペシャルイベントのフラッシュモブに大歓声～

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『EGGNOG』を提供するキッチンカー“きよらのEGGNOG”を、12月4日(土)アリオ上尾で出店しました。当日は、きよらのEGGNOGスペシャルイベントとして、フラッシュモブを実施。アリオ上尾にいたお客様からは、音楽に合わせた手拍子と歓声が上がリ、大いに盛り上がりました。



### ■親子連れからは「子どもだけでなく、大人までEGGNOGを楽しめました！」との声も！

“きよらのEGGNOG”は、アキタフーズの「きよら グルメ仕立て」の卵のおいしさを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、キッチンカーで提供するイベントです。12月4日(土曜)はアリオ上尾に出店しましたが、小さなお子様からご年配の方まで幅広い世代の方々にご来店いただきました。親子連れの方からは、「EGGNOGは甘いと思っていましたが、ブランデー入りのEGGNOGはカクテルのようで、大人まで楽しめました！」とのお声をいただきました。

キッチンカーはTVCMでおなじみの「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ています。その可愛いデザインにご来店したお子様も興味津々で、写真を撮ったり、キッチンカーに触れたりしていました。



## ■突然のフラッシュモブ“きよらのEGGNOGスペシャルイベント”に大歓声

当日は、きよらのEGGNOGスペシャルイベントとして、お客様への事前告知はなしでフラッシュモブを実施しました。キッチンカーの周りでスタッフが「美味しいエッグノックはいかがですかー」と呼び掛けをしていると、キッチンカーに近づいてくる高校生。なぜか突然フリーズしてしまいます。フリーズした高校生の友人も何が起きたのかわからず、不思議な表情でキッチンカーに近づいてきます。しかしスタッフが指を鳴らすと、フリーズした高校生が突然動き出し、音楽に合わせて、周囲にいた高校生も次々と踊り出します。ただダンスを見物していただけたように見えたカップルや子どもたちも踊り出し、スタイリッシュかつ可愛いダンスを披露。総勢20名のキャストにより、アクションを取り入れたダンスが約5分間行われ、手拍子や歓声が上がりました。また、アリオ上尾に来店していた多くの方々が足を止め、動画や写真に収める姿も見られました。



フラッシュモブダンサーたち



きよらのEGGNOG販売スタッフとして出演した  
タレントの谷松香苗さん（左）と美紅さん（右）

当日のフラッシュモブの様子は、以下URLよりご覧ください。（12月8日公開予定）

URL : <https://youtube.com/channel/UCgW4EcHhwp7tv6tlNplbxvQ>

## ■メニュー ※価格はすべて300円（税込）

### ①アイスエッグノック

定番のエッグノック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ホットエッグノック

定番のエッグノック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、エッグノックの優しい味わいを引き立てます。



### ③エッグノック紅茶風味（ホット）

エッグノックに香り豊かな紅茶をミックス。卵とオーツミルク、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エッグノックブランデー入り（ホット）

エッグノック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クは、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させていただきます。

## ■今度のキッチンカー出店概要

### <期間/場所>

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

※10:00～19:00での営業となります。

※きよらのEGGNOGイベントの開催日時は非公表です。次回開催をお楽しみに



## ■「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.akitamago.co.jp/corporate/>