

<事後レポート>

首都圏人気駅ランキング2位の橋本に 話題のキッチンカー“きよらのEGGNOG”が登場！ 12月19日（日）、アリオ橋本は大賑わい

～婚活サバイバル番組に出演し、ファン急増中のイケメン料理研究家ちゃみさんもご来店～

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19日（日）アリオ橋本で出店しました。橋本は、都心へのアクセスの良さ・生活のしやすさから、ファミリー層に人気のある街ということもあり、当日は家族連れのお客様や、女性のお客様が多くご来店されました。また、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も行われ、多くの方が足を止め写真を撮っていました。



■イケメン料理研究家ちゃみこと北原一希さんもご来店！

婚活サバイバル番組に出演し、甘いマスクからファンが急増中の料理研究家ちゃみこと、北原一希さんもご来店されました。キッチンカーを見るなり「これはとても可愛いですねー。子どもたちも喜びそうですね。写真撮ってもらっても良いですか？」と、無邪気にスタッフに声を掛け、写真撮影を依頼していました。

ご自身でも究極のエッグノッグレシピを考案しているちゃみさんですが、“きよらのEGGNOG”を一口飲み、開口一番「うわ～、僕のレシピより美味しいかもしれないです。」と苦笑いしながら話していました。相当気に入っていただけたようで、帰りにスタッフにこっそりレシピを聞いていたそうです。

その後も沢山のお客様がご来店し、キッチンカーを眺めながら美味しそうにきよらのエッグノッグを飲んでいました。



■メニュー ※価格はすべて300円（税込）

①アイスエッグノグ

定番のエッグノ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ホットエッグノグ

定番のエッグノ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、エッグノグの優しい味わいを引き立てます。



③エッグノグ紅茶風味（ホット）

エッグノグ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エッグノグブランデー入り（ホット）

エッグノ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させていただきます。

■今後のキッチンカー出店概要

<期間/場所>

・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。



■「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」の涼やかな飼育環境

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“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/>