

<事後レポート>

話題のキッチンカー“きよらのEGGNOG”ついにフィナーレ 12月25日（土）クリスマス、東京スカイツリー ソラマチひろばに登場

～なんと1日で206杯も売れ、過去最高の販売数を記録！
沢山の皆さまに卵の魅力をお伝えした～

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25日（土）東京スカイツリーのソラマチひろばで出店しました。当日はクリスマスということもあり、東京スカイツリーにはいつも以上に多くの方が訪れており、カップルから親子連れ、ご友人同士のグループなど、沢山のお客様がキッチンカー“きよらのエッグノグ”にご来店されました。東京スカイツリーでは、過去最高の販売数206杯／日を記録し、お客様からは「エッグノグはクリスマスにピッタリのドリンクですね。ブランデーも入っていて、甘すぎず美味しい。」、「とにかく可愛いドリンクですね。子どもも大喜びです。」との嬉しいお声もいただきました。



12月上旬よりキッチンカーで、上尾（埼玉）、武蔵小杉／橋本（神奈川）、今回の東京スカイツリー（東京）と、各地を回ってきましたが、どの出店先も沢山の皆様にご来店いただき、老若男女問わず様々な方に卵の魅力を発信することができました。

■“きよらのEGGNOGスペシャルイベント”のフラッシュモブに大盛り上がり！



当日は各地で大好評だった“きよらのEGGNOGスペシャルイベント”のフラッシュモブも実施。キッチンカーの周りで突然始まったフラッシュモブに、ドリンクを待っていたお客様や周囲にいた方々は、戸惑いながらも手拍子をしながら、アクロバティックを取り入れたスタイリッシュかつ可愛いダンスを楽しんでいる様子でした。足を止め、動画や写真を撮る姿も見受けられました。

←販売スタッフとして出演したタレントの美紅さん（前列中央・左）、谷松香苗さん（前列中央・右）とダンサーたち

■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。

■「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「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/>