

“きよら グルメ仕立て”の卵を使用した簡単・美味しいレシピを発信し、 見た目も可愛いと話題のInstagramアカウント 『@kiyora_egg』がついに公式アカウントに！

～本日2月3日より『きよらバレンタインスペシャルレシピ』をInstagramで公開～

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、約1年前よりInstagramで“きよら グルメ仕立て”の卵を使用したレシピを発信してきました。この度『@kiyora_egg』のInstagramアカウントが、“きよら グルメ仕立て”の公式アカウントとなりましたのでお知らせします。

『@kiyora_egg』では、簡単に作れて美味しく、そして見た目にもとことんこだわり、おしゃれで可愛くて誰かに教えたいくなるようなレシピをコンセプトに、“きよら グルメ仕立て”の卵を使用した様々なレシピを発信してきました。

これまで発信してきたレシピは、定番のたまごサンドやうなたま丼などのごはんものから、話題の台湾カステラやプリンなどのスイーツ、そしてドリンクまで、ジャンルを問わず約73件(2月3日時点)。特にこの寒い季節にぴったりなのは、卵と牛乳を使用したエッグノッグというホットドリンクです。当社では、昨年末に期間限定のキッチンカーでこのエッグノッグを提供していました。卵の旨みと牛乳のコク、ほのかな甘味で身体がとても温まるドリンクです。ご自宅でも簡単に作れるので、是非お試しください。

今後も『@kiyora_egg』では、定番レシピやシーズンもののレシピ、世界の卵料理のレシピなど、“きよら グルメ仕立て”を使用した卵のレシピを公開していく予定です。



■ Instagramアカウント公式化記念！『きよらバレンタインスペシャルレシピ』を公開

今回、『@kiyora_egg』がInstagramの公式アカウントになったことを記念し、誰もが簡単に作れてSNS映えする『きよらバレンタインスペシャルレシピ』を本日2月3日より発信します。第一弾のレシピは、TVCMでおなじみの「寝冷えネコ(きよこ)」をモチーフにしたイチゴの“バターサンドクッキー”。バターサンドは、昨今コンビニスイーツ等でも話題ですが、“イチゴのバターサンドクッキー”にはコクと旨味が特徴の卵“きよら グルメ仕立て”を使用することで、クッキーの風味がアップし、他とは一味違ったスペシャルレシピとなっています。今年のバレンタインは、おうちで『きよらバレンタインスペシャルレシピ』にチャレンジし、大切な方にプレゼントしてみたいかがでしょうか。



■きよらバレンタインスペシャルレシピ “イチゴのバターサンドクッキー”

<材料> 5cm×4cm 12個分

■クッキー生地

- ・卵黄 (きよらグルメ仕立て) 1個
- ・無塩バター 80g
- ・粉糖 30g
- ・アーモンドプードル 30g
- ・薄力粉 130g
- ・塩 ひとつまみ

■バタークリーム

- ・無塩バター 100g
- ・粉糖 50g
- ・クリームチーズ 100g
- ・いちごパウダー 8g
- ・フリーズドライいちご 9g



<作り方>

(下準備)

- ・全ての材料を常温に戻しておく。
- ・薄力粉とアーモンドプードルは合わせてふるっておく。
- ・フリーズドライいちごはざっくりカットしておく。

■クッキー生地

1. バターをボウルに入れ、ゴムベラでクリーム状に練る。
2. 粉糖、塩を加えてホイッパーで白っぽくなるまで混ぜ、卵黄を加えさらに混ぜる。
3. アーモンドプードル、薄力粉を加え、ゴムベラで切るように混ぜて粉っぽさがなくなったら、ラップに包み冷蔵庫で約1時間冷やす。
4. めん棒で3mm厚さに伸ばし、クッキー型で抜き天板に並べ、160℃に予熱したオーブンで12～15分焼く。

■バタークリーム

1. バターをボウルに入れ練り混ぜ、粉糖、クリームチーズの順に加えて更に練り混ぜる。
2. いちごパウダーを加えて、ゴムベラで混ぜムラがないように混ぜ、カットしたフリーズドライいちごを全量入れて混ぜる。

■仕上げ

1. クッキーが冷めたらバタークリームをのせ、もう1枚のクッキーでサンドする。
2. 冷蔵庫で30分～1時間ほど冷やして完成。

■「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.akitatomago.co.jp/corporate/>