

パリ発祥の人気ベーカリー「メゾンカイザー」とコラボレーション！ きよら グルメ仕立てを使用した“ハムと卵のサンドイッチ”を 2月14日より全国のメゾンカイザーで販売開始

～色鮮やかな黄身が特徴の懐かしい味わいのサンドイッチ～

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、パリ発祥の人気ベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザー・ジャポン(本社：東京都港区、代表取締役 木村周一郎、以下メゾンカイザー)とコラボレーションした“ハムと卵のサンドイッチ”を2月14日より全国14店舗のメゾンカイザーで販売を開始します。

アキタフーズは、これまで多くの方に卵の魅力を伝えるべく様々な取り組みを行ってきました。この度、食事パンの楽しみ方を多数提案しているメゾンカイザーとコラボレーションすることで、卵の新たな魅力をお客様に発信できると考え、食事パンの王道でもあるたまごサンドを共同開発し、販売する運びとなりました。

“ハムと卵のサンドイッチ”は、メゾンカイザーのブーランジェが約3ヶ月試行錯誤を重ね開発しました。ブーランジェ究極のこだわりポイントは、卵の火入れ加減。きよら グルメ仕立ての特徴でもある鮮やかな黄身色を最大限に活かすため、卵の茹で加減を何度も調整。普段のゆで卵よりも火入れを弱めにし、半熟状態で仕上げています。

卵の味付けは、きよら グルメ仕立て本来の濃厚なコクと旨味を引き立てるために、塩・胡椒・少量のマヨネーズのみ。毎日食べても飽きのこない、どこか懐かしい味わいが特徴です。卵の他には、輪切りにしたトマト、絶妙な厚さのハム、そしてシャキシャキのレタスを挟んでいます。

具材をサンドするパンは、メゾンカイザーで販売している20種類以上のパンの中から厳選。卵の食感を邪魔しない、滑らかでしっとりした口当たりが特徴のヴィエノワーズナチュールを使用しています。濃厚な卵と、しっとりしながらもフワフワなパンとの絶妙なハーモニーを存分にお楽しみください。

■商品概要

商品名	: ハムと卵のサンドイッチ
販売期間	: 2022年2月14日～5月15日
販売価格	: 550円(税抜)
販売場所	: 全国14店舗 COREDO日本橋店(ベーカリー)、池袋サンシャイン店(ベーカリー)、神楽坂店、東京ミッドタウン店、五反田店、ラゾーナ川崎店、ポーノ相模大野店、幕張店、伊勢丹立川店、名古屋店、大丸福岡天神店、サクラマチ熊本店(&COFFEE併設)、ジェイアール京都伊勢丹店、ルクア大阪店
アレルギー	: 卵、乳、小麦



■ MAISON KAYSER (メゾンカイザー) とは

50年に一度の天才パン職人と称されるエリック・カイザーによる、世界的ブーランジェリー。

すべての始まりは、1996年、パリ5区 モンジュ通りにエリック・カイザー自身がオープンさせた第1号店「ERIC KAYSER」から。フランス人ですらパン離れが加速するなか、イースト菌が使われ出す前—1800年以前の天然酵母主体の製パン方法に戻すべきだと考えたカイザー氏。「ルヴァンリキッド」と呼ばれる液化天然酵母技術を核としたパン作りを確立し、味わい深いパンを手頃な価格で提供し始めました。

パリのパン界に衝撃を与えたエリック・カイザーの出現。「ERIC KAYSER」は、今や日本を含め、世界20ヶ国およそ150店舗を展開する、フランスパン界のリーディングベーカリーとなっています。



メゾンカイザー神楽坂店

■「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/>