

## 春卵卵！兵庫・大阪の和食レストラン「ごちそう村」で、 惜しまれつつも販売終了した5つの人気卵料理を3月31日「イースター」より復活！ ～販売終了の裏には訳がある！驚きの内容を素直に明かすピョン～

株式会社入船（兵庫県加古川市）が展開する、和食ダイニング「ごちそう村」（兵庫県内13店舗・大阪府内6店舗）は、2024年3月31日(日)～4月25日(木)、過去の人気卵料理を復活させるイベント「イースター！人気卵料理の復活祭」を期間限定で実施します。

### ■5つの人気卵料理が復活！販売終了の理由を公開

今年のイースター(3月31日)は、過去に人気だったが販売終了となった卵料理を復活させるイベントを実施します。いつも「食」に真摯に向き合うごちそう村では、過去に人気があった卵料理について「どうして販売終了になったのか」「改善策はなかったのか」という理由を見つめ直して、最善を尽くした5つのメニューを期間限定で提供します。今回のメニューは、お客様のご意見を真摯に受け止め、当時とは、見た目や具材などが多少異なりますが、ベストを尽くして復活させます。

商品画像	商品名／価格／販売終了となった理由	提供期間
	「鶏そぼろの親子オムレツ」(548円) 仕上げるスタッフにより仕上がりがまちまちになり（柔らかいや固いの差）不安定であることから。 ⇒不安定のまま販売。どんなオムレツになるかはその時次第で、お楽しみいただければ。	2007年7月～ 2008年4月
	「てんこ盛りキャベツ ごちそう山のオムトロ焼き」(768円) ネーミング通りてんこ盛りのキャベツのメニューだったが、「キャベツが多過ぎる！」というお客様の声が多発。 ⇒実は、健康維持に欠かせない5大栄養素の中で卵に唯一不足しているビタミンを補うのはキャベツだと分かり、完全食として以前と同じ量で堂々と復活！	2008年10月～ 2009年9月
	「玉子丼ぶり」(495円) 「上に乗せる卵黄が割れているのは、早く混ぜてもらいたいからです！」という強引な言い訳をスタッフがお客様にしないといけなくなるほど卵黄割れ現象が多発。 ⇒卵黄を綺麗に取り出せるツールを購入。	2012年3月～ 2012年6月
	「手作り玉子タルト」(495円) サクサクのタルト生地が工程上の事情でしっとりになり。お客様受けは良かったが、「タルトはサクサクじゃないと！」(当時)という社内の声から。 ⇒お客様の好みもいろいろあるので、しっとりのまま販売。	2012年3月～ 2014年9月
	「どんぐりココロ」(438円) うずらの卵の醤油漬けで社内評価は高かったが、ネーミングの問題なのか見た目の問題なのか、全く売れなかった。 ⇒今やコンビニでも販売されている人気商品。時代を先取りしたと考え「今こそ、その時だ！」と思い、以前と同じものを販売。	2016年2月～ 2016年9月

※実施店舗は、和食ダイニング「ごちそう村」全19店舗 ※ディナーのみ、他券、他サービス併用可

### ■和食ダイニング「ごちそう村」とは？

1988（昭和63）年、兵庫・播磨に1号店をオープン。現在は兵庫県内で13店舗、大阪府内で6店舗を展開する、郊外型のレストランです。これまでに「ソロ送別会」、バレンタインのチョコとごま手羽（てば）を交換する「ごま手羽（てば）チェンジ」などユニークな企画を実施しています。

### ■取材に関するお問い合わせ■

株式会社入船 レストラン事業本部 広報担当：早房  
TEL：079-457-5567 Eメール：kouhou.bp@gmail.com