

eggslut

“日本初上陸” 卵好きが、卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店 「eggslut」2019年秋OPEN！

厳選した素材・一流シェフの技法と洗練されたデザインで構成される“究極のエッグサンド”を提供



▲FAIRFAX SANDWICH(フェアファックスサンド)

ジャーナルスタンダードやイエナなどライフスタイルを提案し、創業40周年を迎えたバイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)は、LA NO.1の卵料理専門店「eggslut(エッグスラット)」の日本初上陸となる第一号店を、2019年9月13日(金)新宿サザンテラスにオープンします。

「eggslut」は、卵好きが卵好きのために作った卵料理専門店です。2011年に1台のキッチンカーからスタートすると、瞬く間に、アメリカの定番料理「エッグサンド」の革命児として人気を博し、“究極のエッグサンド”を提供する行列店として成長、2019年現在アメリカ国内に5店舗、クウェート、ロンドンで展開しています。シグネチャーメニューは、「FAIRFAX SANDWICH(フェアファックスサンド)」。

アメリカの名立たる星付きレストランで修業したシェフが考案したレシピを基に、いくつもの規格をクリアした卵や厳選した素材、繊細なフレンチの技法、そして洗練したビジュアルから構成される“究極のエッグサンド”は、それまでありきたりな大衆食として見られていた「エッグサンド」とは一線を画した“新時代”の卵料理として定着しました。さらに、高級レストランで提供される味わいを、キッチンカー由来のフレンドリーでカジュアルなテイクアウトスタイルで食べられる点も評価され、ブランド設立以来、あらゆる卵好きを魅了しています。

またその他にも、マッシュポテトと半熟卵をガラス瓶に詰めた「SLUT(スラット)」というメニューが、“LAセレブに愛される朝食”として現地で大流行し世界的な話題になると、日本では“エッグスラット”という名称で、あらゆるメディアに取り上げられ、その後、卵料理のひとつとして普及しました。

今回日本で展開するにあたっては、本国より受け継いだレシピと技術をもとに、日本全国から厳選した契約農園の平飼卵、自家製のブリオッシュをはじめとしたこだわりの素材を使用した、より日本人の味覚に合う“究極のエッグサンド”や、本家の「SLUT(スラット)」、その他現地と同様のメニューを展開します。

■店舗概要

店舗名： eggslut 新宿サザンテラス店
 住所： 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内
 電話番号： 未定
 営業時間： 7:30-22:00(予定)
 定休日： 不定休



▲内観イメージ

<メニュー>※一例

エッグサンド

- ・フェアファックスサンド
- ・ベーコンエッグチーズサンド
- ・チーズバーガー

その他

- ・スラット
- ・自家製バターミルクビスケット
- ・サイドメニュー、ドリンク



▲左)左からベーコンチーズサンド、フェアファックスサンド、チーズバーガー
 右)SLUT(スラット)

■eggslutとは

卵好きが卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店。

“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグスラット」発祥の店であり、アメリカの定番料理「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆる卵好きを魅了している。

厳選した素材・一流シェフの技法・洗練されたデザインで構成される“究極のエッグサンド”を提供する。

本国HP : <http://www.eggslut.com/>

本国Instagram : @eggslut



<株式会社フレイバーワークス>

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGEFLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi、eggslut