

<事後レポート>

可愛らしいキッチンカーに、エッグノッグを飲みながら写真を撮る親子連れが多数！

**先週に続き、キッチンカー“きよらのEGGNOG”が
12月11日(土)、12日(日)にグランツリー武蔵小杉に登場
～沢山のお客様がご来店、2日間で300杯以上も売れ大盛況～**

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11日(土)、12日(日)の2日間、グランツリー武蔵小杉で出店しました。武蔵小杉ということもあり親子連れが多く、キッチンカーの前で写真を撮っている様子が多数見受けられました。また、2日間で300杯以上も売れ、大盛況のうちに幕を閉じることができました。



■子どもたちにはアイスエッグノッグ、武蔵小杉のマダムにはエッグノッグ紅茶風味が大人気！

開店と同時に、TVCMでおなじみの“寝冷えネコ(きよニャ)”が描かれたキッチンカーに駆け寄り、興味津々の子どもたち。ドリンクカップの形をしたエアポップを触りながら「ママ、これ可愛いね。飲みたい！」と話す子どもたちの声があちらこちらから聞こえてきました。“寝冷えネコ(きよニャ)”をモチーフにしたクッキーを渡すと、クッキー片手に嬉しそうな表情を浮かべていました。

子どもたちには、たっぷりの生クリームと、フランボワーズ&ピスタチオがのったクリスマスカラーのアイスエッグノッグ、武蔵小杉のマダムには、卵とオーツミルク、紅茶が織りなすハーモニーが楽しめるエッグノッグ紅茶風味が大人気。

2日間とも晴天に恵まれ、外でエッグノッグを飲みながらひと休みする近所の方や親子連れで賑わっていました。



■メニュー ※価格はすべて300円（税込）

①アイスエッグノグ

定番のエッグノ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ホットエッグノグ

定番のエッグノ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、エッグノグの優しい味わいを引き立てます。



③エッグノグ紅茶風味（ホット）

エッグノ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エッグノグブランデー入り（ホット）

エッグノ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。

■今度のキッチンカー出店概要

<期間/場所>

- ・12月19日（日）：アリオ橋本（神奈川）
- ・12月25日（土）：東京スカイツリー ソラマチひろば（東京）

※10:00～19:00での営業となります。



■「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/>