

安全・安心・新鮮なたまごを追求して半世紀の株式会社アキタ  
たまごの魅力を発信する新たな取り組みを開始

## 「Kiyora EGG Bar Stand」

11月8日(土)より渋谷エリアで期間限定オープン

人気モデルの舟山久美子さん、大倉士門さんが1日店長として来店

出店期間:2014年11月8日(土)~2014年12月7日(日)

出店場所:渋谷パルコ スペイン坂広場、渋谷パルコ 公園通り広場、タワーレコード渋谷店

株式会社アキタ(本社:広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下アキタ)は、2014年11月8日(土)より安全・安心で、コクと旨味を追求したブランドたまご「きよら グルメ仕立て」を使用したメニューを販売する移動販売車「Kiyora EGG Bar Stand」を渋谷エリアにて展開いたします。

今回の取り組みでは、アキタが提供する「きよら グルメ仕立て」の魅力を日常的に商品をご購入いただいている方々だけでなく、より幅広く知っていただくために、情報を発信する力、流行を生み出す力が高い女子中学生、女子高校生をターゲットに、彼女たちが集まる渋谷の街で展開いたします。同時に、彼女たちが日常的に利用するtwitterや、Instagram等のSNSを活用し、「Kiyora EGG Bar Stand」の情報を発信することで、友達同士や家庭へも情報を波及させ、店頭での商品の購買に繋げてまいります。また期間中は、女子中学生、女子高校生に人気のモデル、舟山久美子さんと大倉士門さんに一日店長として店頭に立って頂き、販売にご協力いただく予定です。一連の展開を通して、広くみなさまに「きよら グルメ仕立て」及び、「アキタ」の魅力を伝えてまいります。

### ■提供メニューについて

「Kiyora EGG Bar Stand」では、「Kiyora EGG Bar」という「きよら グルメ仕立て」を使用したスティック状のたまご料理を販売いたします。メニュー開発にあたっては、株式会社グローバルダイニングのエグゼクティブ ペイストリー シェフ、ステファン・ヴュー氏に監修を依頼。試作段階では実際に女子高校生の意見も取り入れながら開発した4種類の「Kiyora EGG Bar」をメニューとしてご提供いたします。

### ■「Kiyora EGG Bar Stand」公式アカウント

- ① 公式ホームページ <http://kiyora-egg.com>
- ② twitter:@kiyoraegg <https://twitter.com/kiyoraegg>
- ③ instagram:kiyoraegg <http://instagram.com/kiyoraegg>

※twitterやinstagram、tumblrでのハッシュタグ「#kiyoraegg」入りの投稿を公式ホームページにてご紹介してまいります。



イメージ

## <出店概要>

### ■日時・場所

2014年11月8日(土)	渋谷パルコ スペイン坂広場	(〒150-8377 東京都渋谷区宇田川町15-1)
2014年11月9日(日)	渋谷パルコ スペイン坂広場	(〒150-8377 東京都渋谷区宇田川町15-1)
2014年11月15日(土)	タワーレコード渋谷店	(〒150-0041 東京都渋谷区神南1-22-14)
2014年11月16日(日)	渋谷パルコ スペイン坂広場	(〒150-8377 東京都渋谷区宇田川町15-1)
2014年12月6日(土)	渋谷パルコ 公園通り広場	(〒150-8377 東京都渋谷区宇田川町15-1)
2014年12月7日(日)	渋谷パルコ 公園通り広場	(〒150-8377 東京都渋谷区宇田川町15-1)

### ■営業時間

11:00~18:00

### ■提供メニュー「Kiyora EGG Bar」

- ①ブレーン (販売予定価格:150円)
- ②ハム&チーズ (販売予定価格:250円)
- ③ベーコンチーズ&コーン (販売予定価格:250円)
- ④ベーコンチーズ&トマト (販売予定価格:250円)

### ■1日店長プロフィール

舟山 久美子 来店日:11月9日(日)渋谷パルコ スペイン坂広場  
12月7日(日)渋谷パルコ 公園通り広場

1991年4月29日東京都生まれ。17歳の時に渋谷でスカウトされ、雑誌「Popteen」の専属モデルを6年間勤め、連続表紙17回、通算37回の表紙起用を記録。現在は「with」のレギュラーモデルで活躍を続けている。ファッションブランド「MiCOAMERi(ミコアメリ)」クリエイティブ・ディレクター。ダイエット検定1級取得。LINE公式アカウント登録会員数96万人を突破。BlogやSNSでファッション・ビューティの情報を発信している。



大倉 士門 来店日:11月15日(土)タワーコード 渋谷店

1993年3月16日京都生まれ。日本大学法学部に在学中。Twitterフォロワー数が19万人を超える現役大学生モデル。

大学進学で上京した際にスカウトされ、「Popteen」の読者モデルとしてデビュー。同誌のアンケートで、中高生が選ぶ「イケメンNo.1」に選ばれるなど、各ファッション誌で活躍中！現在は、テレビ・雑誌・イベント(一度行くと数百人のファンが集まる)など幅広く活躍中。



### ■メニュー監修者

ステファン・ヴェー

1998年、フランスデザートコンクールのジュニア部門で優勝。一流レストランで研鑽を積んだ後、2001年に「世界のパティシエ」といわれるピエール・エルメ氏に弟子入りし、エルメブランドの日本進出の一員として来日。2003年、資生堂に活躍の場を移し、資生堂バーラーを指揮し、2006年には株式会社グローバルダイニングのエグゼクティブ ペイストリー シェフに就任。さらに、2010年は株式会社SWEET SECRETSを設立し、現在は平行して、デモンストレーター、コンサルタントとして、活躍の場を製菓業界全体にシフトし、幅広く活躍。



## ■「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特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
- ②富士深層水「不純物の少ない天然バナジウム水」
- 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。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料(特許出願中)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。

### -「きよら グルメ仕立て」関連トピック-

#### 業界初のプロモーションアプリ「アキタたまごAR」

アキタは、スマートフォンで「きよら グルメ仕立て」のパッケージを撮影して3Dキャラクターを楽しめるARアプリケーション「アキタ たまごAR」(iOS版、Android版)を無償提供しています。



#### 国内No.1レシピサイト「クックパッド」とのコラボレーション

「きよら グルメ仕立て」は、2014年8月18日(月)から2015年3月末までの期間限定で、レシピサイト「クックパッド」とコラボレーションを実施しています。

#### 日経ウーマンオンライン「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」第2位！

日経ウーマンオンラインが、10月30日(木)に発表した「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」において、「きよらグルメ仕立て」は第2位を獲得いたしました。最もおとな女子の心をくすぐり、卵かけご飯に最も合う卵はどれか？という視点で、味、パッケージ、価格などを食通のおとな女子4名が総合的に採点した結果、味と見た目のバランスの良さや、リーズナブルな価格が好評を博し、普段使いにぴったりの卵として高い評価を受けました。

## ■「アキタ」について

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみならず大きなご支持をいただいております。

## ■会社概要

会社名 : 株式会社アキタ

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 秋田善祺

資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)

従業員数: 245名(グループ全体965名)

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