

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 たまご料理の移動販売車を関西でも展開

「Kiyora EGG Bar Stand」

6月6日(土)より期間限定オープン

人気の吉本芸人も日替わりで1日店長として来店予定

出店期間:2015年6月6日(土)~2015年6月30日(火)

出店場所:サンエー 山直店、東岸和田店、光明台店

ダイエー 宝塚中山店、池田駅前店、金剛店

大阪学院大学 など

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、2015年6月6日(土)より安全・安心で、コクと旨味を追究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」を関西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」の魅力を日常的に卵をご購入いただいている方々を中心に、更に多くの方に知っていただくため、スーパーマーケット店頭などで「Kiyora EGG Bar Stand」を展開します。同時にtwitterやInstagram等のSNSも活用し、「Kiyora EGG Bar Stand」の情報を発信・波及させていくことで、更なる店頭での商品購買に繋げてまいります。

また期間中は吉本芸人に日替わりで1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、広く関西の皆様にも「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、フランス人シェフのステファン・ヴュー氏に監修を依頼し、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」イメージ

■「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。

<出店概要>

■日時・場所

2015年6月6日(土)・7日(日)	サンエー 山直店	(大阪府岸和田市三田町6)
2015年6月14日(日)	サンエー 東岸和田店	(大阪府岸和田市土生町4-2-2)
2015年6月15日(月)	ダイエー 宝塚中山店	(兵庫県宝塚市売布東の町21-22)
2015年6月20日(土)	ダイエー 池田駅前店	(大阪府池田市満寿美町2-2)
2015年6月21日(日)	ダイエー 金剛店	(大阪府大阪狭山市半田1-35-1)
2015年6月23日(火)・25日(木)	大阪学院大学	(大阪府吹田市岸部南2-36-1)
2015年6月28日(日)	サンエー 光明台店	(大阪府 和泉市 光明台3-2-6)
2015年6月30日(火)	ダイエー 池田駅前店	(大阪府池田市満寿美町2-2)

※6月6日(土)、23日(火)、25日(木)は吉本芸人による一日店長来店はございません。

※現時点での予定となり、変更となる可能性がございます。

■営業時間

11:00～17:00

■提供メニュー「Kiyora EGG Bar」

- ①プレーン 【販売予定価格:100円(税込)】
- ②ハム&チーズ 【販売予定価格:200円(税込)】
- ③ベーコンチーズ&コーン 【販売予定価格:200円(税込)】
- ④ベーコンチーズ&トマト 【販売予定価格:200円(税込)】

■1日店長について

- ・ギャロップ(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=353) 来店日:6月7日(日) サンエー 山直店
- ・学即天(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=2870) 来店日:6月14日(日) サンエー 東岸和田店
- ・スマイル(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=630) 来店日:6月15日(月) ダイエー 宝塚中山店
- ・かつみ・さゆり(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=060) 来店日:6月20日(土) ダイエー 池田駅前店
- ・ミサイルマン(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=185) 来店日:6月21日(日) ダイエー 金剛店
- ・男と女(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=369) 来店日:6月28日(日) サンエー 光明台店
- ・和牛(http://search.yoshimoto.co.jp/talent_prf/?id=2882) 来店日:6月30日(火) ダイエー 池田駅前店

※現時点での予定となり、変更となる可能性がございます。

■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、資生堂パーラーを指揮し、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。



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、14年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×noma

「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」とのサプライヤー契約を締結し、2015年1月9日から2月14日までの展開期間中、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」を提供して参りました。また、日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」にて「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」での「きよら グルメ仕立て」を使用したレシピを限定公開いたしました。



■「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 : 244名 (グループ全体950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

【本リリースに関するお問い合わせ先】

アキタPR事務局(株式会社ベクトル内) 担当:海瀬・田中・恩田

TEL: 03-6825-3020 FAX: 03-6674-2730 MAIL: akita-tamago@vectorinc.co.jp