

PRESS RELEASE



株式会社アキタ

報道関係者各位

2015年7月15日

株式会社アキタ

鶏卵大手アキタのブランドたまご「きよら グルメ仕立て」、 スターシェフ オリヴィエ ロドリゲス氏によるネオビストロ 「& éclé(アンドエクレ)」(7/16OPEN)にて採用

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7月16日(木)に東京・青山にオープンするネオビストロ「& éclé(アンドエクレ)」において、安全・安心で、コクと旨味を追求したアキタのブランドたまご「きよら グルメ仕立て」を採用いただいたことのお知らせいたします。

「& éclé(アンドエクレ)」は、アクセシブルなラグジュアリーをテーマに、マンダリンオリエンタル 東京にあるミシュランガイド1ツ星レストラン「シグネチャー」の元シェフ、オリヴィエ ロドリゲス氏と株式会社パルコが開発運営するネオビストロの新業態1号店です。

「きよら グルメ仕立て」を採用した理由について、オリヴィエ ロドリゲス氏は、「アキタのポトリーは、ヒナの孵化から全ての工程を直営で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を導入。真のトレーサビリティを実現しています。徹底した研究から生まれた「きよら グルメ仕立て」は安心安全。その風味はととも香り高く料理人の間でも人気です。」と語っています。

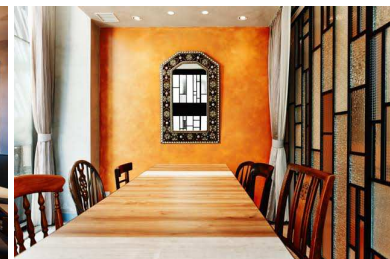
アキタでは、今回の「& éclé(アンドエクレ)」への「きよら グルメ仕立て」の提供をひとつの契機とし、今後も「きよら グルメ仕立て」及び、「アキタのたまご」の魅力を伝えて参りたいと考えております。

【 & éclé(アンドエクレ)店舗情報】

- ・店舗名 & éclé(アンドエクレ)
- ・オープン日 2015年7月16日(木)
- ・住所 東京都港区南青山5-5-4
ルーチェ南青山2F
- ・電話 03-6712-5018
- ・営業時間 11:30-14:30(L.O)
18:00-22:00(L.O)
- ・定休日 無休(年末年始除く)
- ・店舗面積 約150㎡(約45坪)
- ・席数 テーブル49席(うち個室6席)
- ・価格帯 ランチセット 1400円~1800円
コース3500円
ディナーコース4500円~
アラカルト1000円~2600円
- ・「きよら グルメ仕立て使用」メニュー
ポーチドきよら卵&マスタード風味シリアル
コンポジション with ほうれん草クーリ 1300円
- ・URL <http://and-ecele.com>



店内



個室



ポーチドきよら卵&マスタード風味
シリアルコンポジション with ほうれん草クーリ

■オリヴィエ ロドリゲス氏について

1971年、フランストゥールーズ出身。
18歳から料理の道へ進み、フランス「ドン・カミーヨ」を皮切りに「ル・シャンテクレール」(2ツ星)、「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」(2ツ星)、イタリア「エノテカ・ピンキオーリ」(3ツ星)で部門シェフをつとめた後、2000年に同店の東京店赴任の為来日し、2001年にシェフに昇格。2005年にオープンした「マンダリンオリエンタル 東京」内「シグネチャー」のメインシェフに就任。
2007年にミシュラン1ツ星を獲得して以来、退任まで7年間星を維持し続けた。フランスで培ったテクニックを柱に、南仏出身のシェフならではのライトなテイストで、味、香り、食感、色彩を1皿ごとに調和させるアーティスティックな技術と感性が各方面から高い評価を受けている。
日本の食材にも造詣が深く、日本とフランスの旬の食材を組み合わせることで有名。



■「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、消費者のみなさまから大きなご支持をいただいております。

株式会社アキタ



■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

■「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。