# 日本初の"体験型 釜炊き親子丼"が登場

~神戸元町の卵料理専門店「たまごダイニング卵と玉子」、グランドメニューを刷新~

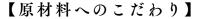
神戸元町通3丁目の卵料理専門店「たまごダイニング卵と玉子」(代表:樋口達也/株式会社 創場パートナーズ)は、 開業半年を迎えるタイミングでグランドメニューを改定。

その目玉として、"日本初の体験型 釜炊き親子丼"をリリースしました。

### 【商品の特徴】

この商品のために用意した特別栽培米「ミルキークイーン」に、 内閣総理大臣賞を受賞した「米たまご―明日―」を、 お客様の目 の前で流し込んで仕上げる"体験型"の新スタイル。香りの決め手と なる出汁には、創業100年を超える老舗鰹節屋から仕入れた上質な 鰹節を使用。

「見て、聴いて、香って、味わう」 ---五感で楽しむ"ライブ型の親子丼"として注目を集めています。



"誠実な人から仕入れる"を信条に、すべての食材を生産者のもとへ 足を運び選定。

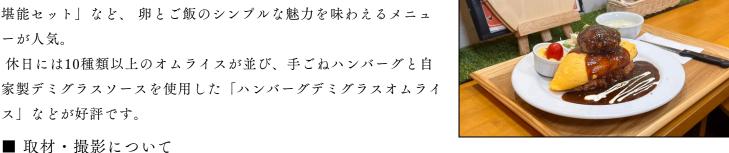
卵は獣医師が常駐する契約養鶏場「市田養鶏場」から直送、 米は 三重県伊賀市の契約農家・北出さんが育てる特別栽培米を使用。 醤油は神戸唯一の蔵「池本醤油」の無添加だし醤油を採用。素材の 背景までお客様に伝えられる、丁寧な食の体験を目指しています。

## 【その他の人気メニュー】

平日には「卵かけご飯と出汁巻きの欲張りセット」や「卵かけご飯 堪能セット」など、卵とご飯のシンプルな魅力を味わえるメニュ ーが人気。

家製デミグラスソースを使用した「ハンバーグデミグラスオムライ ス」などが好評です。

店内では、料理工程や仕上げシーンなど、撮影に適した環境を整えています。釜で炊き上がる湯気、 卵を流し込む瞬間など、映像・写真いずれにも適した構成です。リポーターや取材スタッフによる試 食体験も可能です。取材や撮影のご相談は、下記問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。



## 株式会社創場パートナーズ たまごダイニング卵と玉子

店舗所在地:〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3丁目8-6 営業時間:平日11時~21時 土日祝9時~21時

ホームページ: https://www.tamagototamago.com/

## お問い合わせ先

電話番号:080-1452-2952 x - y: info@sohbapartners.co.jp Instagram DMでも対応可 @tamagototamago



