

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「米たまご一明日」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。



【原材料へのこだわり】

“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。

休日には10種類以上のオムライスが並び、手ごねハンバーグと自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。



■ 取材・撮影について

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

メール：info@sohbparkers.co.jp

Instagram DMでも対応可

@tamagototamago



取材依頼フォーム