

たまごダイニング
卵と玉子
ブランド概要資料



はじめに

卵のちからに、心を動かされた日。

はじめは、愛知県常滑市の養鶏場を営む市田さんとの出会いでした。

差し出されたのは、産みたての卵でつくった卵かけご飯。

「味の違いに気づけなかったら失礼かも」——

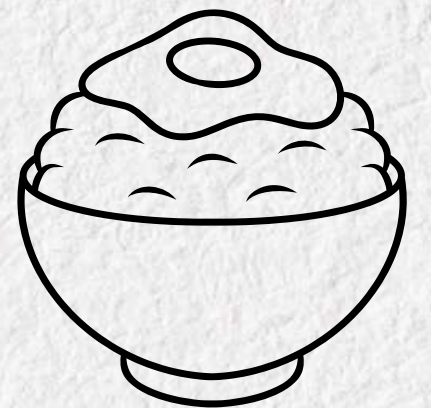
そんな不安をよそに、ひと口食べた瞬間、世界が変わりました。

濃厚で深いコク、思わず笑みがこぼれるおいしさ。

「本当においしい卵には、人を笑顔にする力がある」と気づいた体験でした。

この感動を、もっと多くの人へ。

その想いから「卵と玉子」は生まれました。



ブランドコンセプト

ひとりで笑顔になれる、卵が主役のダイニング。

卵かけご飯、だし巻き、オムライス——

誰もが知っている料理が、ここでは少し違って感じる。

素材にまっすぐ向き合い、ていねいに仕立てることで、

卵は、驚きや笑顔を生む“特別な一皿”になる。

「卵って、こんなに美味しかったんだ」と思える、

そんな体験を届けるために、私たちはこの店をつくりました。



素材へのこだわり

卵 | ひと口で笑顔の卵

獣医師管理の養鶏場で育てられた、
内閣総理大臣賞受賞の“米卵”を直送。



出汁 | 優しい朝引き出汁

100年続く鰹節専門店から仕入れた
さば・かつお・いわし・アジを使用。



米 | 香りきわだつごはん

契約農家から特別栽培米伊賀コシヒカリ
を玄米で仕入れ毎朝店内で精米。



海鮮 | 市場直送の海の幸

神戸中央市場より直送。
鮮度にとことん拘っています。



醤油 | 専用無添加醤油

140年続く醤油蔵で仕立てた
オリジナル無添加出汁醤油。



珈琲 | 卵専用ブレンド

焙煎所と仕立てた米卵を最も引き
立てる特注の深煎りブレンド。



商品紹介

関西テレビ「よーいどん」で
紹介されました



卵かけご飯とだし巻きの
欲張りセット



ハンバーグデミグラス
オムライス



釜炊き親子丼



飲むプリンシェイク



究極の卵プリン



たまごコーヒー



卵と玉子丼

空間と体験設計



お問い合わせ先



✉ info@sohbapartners.co.jp

🌐 <https://tamagototamago.com>

📷 @tamagototamago