

「le coq sportif avant HARAJUKU」に卵をテーマにした フードやドリンクを提供するテイクアウトスタンド EGG STAND が 3 月 10 日(金)原宿に OPEN!



株式会社デサント(本社：大阪府大阪市：代表取締役社長 石本雅敏) は、2017 年 3 月 10 日(金)にオープンする衣食住にこだわりを持つ都市生活者の男女をターゲットにした、健康的でアクティブなライフスタイルを提案する「le coq sportif avant HARAJUKU」内に卵をテーマにしたフードやドリンクを提供する「EGG STAND(エッグスタンド)」と「CONVENIENCE MART(コンビニエンススマート)」をオープンします。

今回オープンする EGG STAND では、手軽さがあがりながら、高品質な卵料理をテイクアウトメニューとして提供したいと考えました。そこで、フランスで 45 年以上にわたりミシュランガイドの最高評価である三ツ星に輝き続けるレストラン「メゾン・トロワグロ」にて、アジア人初となるシェフパティシエに抜擢され、世界の美食家をうならせた日本では数少ない世界的パティシエ後藤裕一氏を監修役にお迎えし、代官山の人気ベーカリー「GARDEN HOUSE CRAFTS」が製造。高品質でありながらお買い求めやすいメニューを揃えました。すべての卵料理には、おいしい空気と太陽光をたっぷり浴び、放し飼いで育てられ、こだわりの飼料で管理された健康な鶏から生まれた那須御養卵を使用しています。甘みが強く艶があり、味の濃い御養卵をふだんに使用したエッグジャムを中心に構成されたエッグスタンドのオリジナルメニューには、フランスで伝統的に愛されている、卵をふだんに使ったパン「ブリオッシュ」をはじめ、ドーナツや卵サンドなどをラインナップし、スイーツ系から食事系メニューまで楽しむことができます。また、「le coq sportif avant」の全体プロデュースを担う THINK GREEN PRODUCE のディレクションのもと、le coq sportif のルーツであるフランスやサイクリングからインスパイアされたデザイン性の高い雑貨やフランスメイドのお菓子や食品など、ライフスタイルを演出するさまざまな商品を展開する「CONVENIENCE MART (コンビニエンススマート)」も同時オープンします。



後藤 裕一(ごとう ゆういち)

PATH オーナーパティシエ。1980 年生まれ。

大学時代に出会ったパティシエの仕事に運命を感じ、卒業と同時にオテルドゥミクニへ。四ツ谷の本店で腕を磨いた後、広島店でシェフパティシエを務める。その後新宿のキューズ [s] ミッシェル・トロワグロで勤務した後渡仏し、フランスで 45 年以上にわたりミシュランガイドの最高評価である三ツ星に輝き続けるレストラン「メゾン・トロワグロ」にて、アジア人初となるシェフパティシエに抜擢される。世界の美食家をうならせた日本では数少ない世界的パティシエ。2014 年に帰国し、2015 年に新宿時代の同僚である原太一氏と共同で PATH をオープン。パティシエという職業の新たな可能性を求め、デザート・菓子製造にとどまらず、レストランでの朝食提供や、フリーランスでのコンサルタント業務を行っている。

【那須御養卵とは】

昭和 29 年創業の稲見商店が手掛ける卵。おいしい空気と太陽光をたっぷりと浴び放し飼いで育てられ、こだわりの飼料で管理された健康な鶏から生まれた那須御養卵は、甘みが強く艶があり、味の濃い卵と評判。卵特有の生臭さが消え、ぷっくりと盛り上がった黄身は、箸でつまんでも割れることなく持ち上げることができるほどしっかりとしている。

「EGG STAND」 MENU

※表記価格は変更になる可能性があります。



EGG SANDWICH / ¥430(税別)

大きめにカットしたこだわりの御養卵ゆで卵と食感の良いエシレット、ピクルスがアクセントの卵サラダをブリオッシュ生地でサンド。コンビニでお馴染みの三角形の具たくさん卵サンドイッチ。



EGG DOUGHNUT / ¥370(税別)

日本のテイクアウトメニューの定番品たこ焼きの様なコロっとした丸型ドーナツ。卵味の濃い甘味のあるドーナツにエッグジャムをかけて食べる体験は他には無いドーナツの楽しみ方。



EGG CREAMPAN / ¥340(税別)

御養卵を使用したエッグジャムとリッチなバターを、ふんわりと焼き上げたブリオッシュ生地でサンド。フランス伝統菓子のトロバジェンヌを卵の味わいを感じるオリジナルクリームパンとして展開。



EGG PUDDING / ¥420(税別)

こだわりの御養卵をふんだんに使用したなめらか濃厚なプリンにエッグジャムをのせ、卵感たっぷりの新しいエッグプリン。



EGG SOFT-CREAM ¥290 (税別)

さっぱりとしてコクのある甘味のミルクベースミックスにエッグジャムをかけ、卵の風味もふんだんに感じられるソフトクリーム。



EGG SHAKE ¥370 (税別)

さっぱりとしてコクのある甘味のミルクベースミックスにエッグジャムをかけ、卵の風味もふんだんに感じられるシェイク。