

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2018年11月29日

株式会社アキタ

「きよら グルメ仕立て」を使用した親子丼デビュー

～2018年12月7日(金)より鶏千の全店舗にて取扱開始～

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、株式会社スターティングオーバー(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村泰貴、以下スターティングオーバー)が運営する「^{とりせん}鶏千」の全店舗にて、親子丼などの食材としてブランド卵の「きよら グルメ仕立て」を提供することをお知らせいたします。



「きよら グルメ仕立て」を使用した
鶏千の親子丼



「きよら グルメ仕立て」の卵

■鶏千について

スターティングオーバーが運営する「親子丼」「から揚げ」を主力とした鶏料理専門店です。毎朝店舗でじっくり出汁をとった特製の「親子丼」と、にんにくと生姜を使わない秘伝のタレに丸1日漬け込んだ「から揚げ」を主力商品とする厳選した素材にこだわった鶏料理を展開しています。

メイン商品である「親子丼」「から揚げ」の美味しさだけでなく、アルコールと相性抜群の「自慢のから揚げ・手羽先」は、ご家庭のおかずとして、テイクアウトが可能です。店内でもテイクアウトでご自宅でもお客様のニーズにあわせて利用することが可能です。

2018年12月7日(金)「鶏千 新高円寺店」のグランドオープンに伴い、鶏千で使用する卵は全て「きよら グルメ仕立て」に変更となります。濃厚なコクのある「きよらグルメ仕立て」の卵と、厳選した鶏のむね肉・もも肉を使用した「鶏千」渾身の逸品、ふわふわとろとろの親子丼をお楽しみください。現在、先般の「きよら新CM発表会」で話題になった「きよら グルメ仕立て」を使用したプリンも商品化を目指し考案中です。

■「きよら グルメ仕立て」について

自然環境に恵まれ、最新設備の整った富士山ポートリーで飼育された赤鶏が産んだ「こだわりの卵」です。美味しさの秘密は「新旨味成分を配合した特別な飼料(特許取得)」「富士深層水(不純物の少ない天然バナジウム水)」「富士山の清涼な空気と標高 900m の冷涼な飼育環境」にあります。

アキタは、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、新旨味原料を配合した飼料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いております。

■各社概要

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
創業 1927 年
資本金 3 億 3,810 万円(グループ合計)
U R L www.akitatomago.co.jp

会社名 株式会社スターディングオーバー
所在地 東京都中央区日本橋箱崎 36-2
代表者 代表取締役社長 河村泰貴
設立 2017 年 5 月 1 日
資本金 1,000 万円
U R L www.startingover-tokyo.com/

【本リリースに関するお問合せ先】

株式会社アキタ 経営戦略室 広報担当
TEL: 03-6435-8622 FAX: 050-3730-7358