

<「ヨード卵・光」の日本農産工業が人気カフェ「SUZU CAFE」とコラボ！>

たまごを味わい尽くすカフェ

『TAMAGO WO ERABOU CAFE』

渋谷区内の店舗で 9月17日（土）より2週間限定オープン

～「卵かけごはん」のイメージを覆す新感覚の TKG をご提供～

日本農産工業株式会社（本社：神奈川県横浜市）は、人気カフェレストラン「SUZU CAFE」とコラボレーションした特別カフェ「TAMAGO WO ERABOU CAFE」を9月17日（土）～30日（金）の2週間限定でオープンします。コラボカフェは、渋谷区内の「SUZU CAFE 神宮前店」と「SUZU CAFE 神南店」の2店舗で実施します。



当社は、1931年に畜産用配合飼料メーカーとして創業し、1976年にヨード卵・光を発売以降、46年間にわたり、一貫して鶏の食べる「飼料」にこだわった鶏卵商品を製造しています。鶏卵は、安価で栄養価が高く、さまざまな料理に応用が利くことから、どのご家庭の冷蔵庫にもある必需品となっています。卵は本来、商品により風味や栄養、見た目などが異なる食品ですが、風味や栄養価の違いはあまり認識されておらず、「なんとなく選ぶ」「価格が安いものを選ぶ」といった購買行動が多く見受けられます。そこで今回、卵の“こだわり”にフォーカスし、生活者の皆さまに「卵は選んで購入するもの」というきっかけ作りの場をご提供するため、「TAMAGO WO ERABOU CAFE」をオープンします。

「TAMAGO WO ERABOU CAFE」では、当社が販売する「ヨード卵・光」や「茜美人」、2022年9月より新発売する機能性表示食品「三ツ星たまご」を使用した、卵の違いを楽しめる様々なメニューをご用意しています。期間中は、メレンゲ状の卵白を使用し、ふわふわに仕上げた見た目も味も新感覚の卵かけご飯『たまごをえらぼうTKG』や、それぞれの卵で仕上がりの違いを実感できる『たまごの違いを楽しむカルボナーラ』など、5つの限定メニューをご提供します。

■「TAMAGO WO ERABOU CAFE」メニュー紹介

➤ 『たまごをえらぼう TKG』 600 円(税込)

日本の国民食といっても過言ではない「卵かけごはん(TKG)」を、見た目も味も変化を遂げたまったく新しい TKG にバージョンアップしました。だし卵黄のまぜごはん、しゃきしゃきねぎとメレンゲ状のふわふわ卵白を重ね、その上に卵黄を乗せました。卵黄は、「ヨード卵・光」「茜美人」「三ツ星たまご」の3種類からお選びいただけます。味の変化が楽しめる3種類のトッピング(ヨード卵・光のマヨネーズ、食べるラー油、バジルソース)を添えてご提供します。

革新的な進化を遂げた TKG を、ぜひお楽しみください。



➤ 『たまごの違いを楽しむエスニックおかゆ』 1,100 円(税込)

コク 3.5 倍の「ヨード卵・光」と、美しい黄身の「茜美人」の卵黄食べ比べを、おかゆと一緒に楽しみいただけます。添えられた鶏の胸肉、大葉、パクチー、ナッツとも相性抜群です。

味変用のラー油も併せてご提供します。



➤ 『たまごの違いを楽しむカルボナーラ』 1,210 円(税込)

クリームパスタに「ヨード卵・光」と「茜美人」の2種類の卵黄をトッピングしました。それぞれの卵黄をからめてカルボナーラとして、食べ比べをお楽しみください。

卵好き、カルボナーラ好きの方には必食の濃厚な仕上がりです。



➤ 『コク 3.5 倍ヨード卵・光プリンと定番プリンの食べ比べ』

680 円(税込)

半分はコク 3.5 倍のヨード卵・光で作ったプリン、もう半分は SUZU CAFE 大人気の定番プリンを盛りつけました。

2つの違いはたまごだけ！

たまごによる味わいの違いをお楽しみください。



➤ 『コク 3.5 倍ヨード卵・光のパンケーキ』 770 円(税込)

「SUZU CAFE」大人気のダッチパンケーキのたまごを、コク 3.5 倍ヨード卵・光に変えました。普段と同じレシピなのに通常よりも膨らむパンケーキ(約 1.3 倍～シェフの感想～)です。

アイスクリームとメイプルシロップの黄金比でお楽しみください。

(15:00～のご提供です)



■「TAMAGO WO ERABOU CAFE」概要

カフェ名称：「TAMAGO WO ERABOU CAFE」

開催期間：2022年9月17日(土)～9月30日(金)

開催店舗：①「SUZU CAFE 神宮前店」(営業時間 12:00～21:00)
東京都渋谷区神宮前 5-27-7 アルポーレ神宮前 3F

②「SUZU CAFE 神南店」(営業時間 12:00～23:00)
渋谷区神南 1-20-4 VORT 渋谷 briller 3F

アクセス：

たまごえらぼう CAFE[®]
SHOP INFORMATION

SUZU CAFE 神宮前店

地下鉄副都心線明治神宮前駅 徒歩 5 分程度
渋谷駅 徒歩 8 分程度

150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-27-7
アルポーレ神宮前 3F
営業時間 12:00-21:00 TEL 03-6418-9499

SUZU CAFE 神南店

渋谷駅から 徒歩 7 分程度

150-0042 渋谷区神南 1-20-4
VORT 渋谷 briller 3F
営業時間 12:00-23:00 TEL 03-5428-3739

■対象商品について

①ヨード卵・光

日本初のブランド卵として 1976 年の発売から 45 年間にわたり、多くの方々にご愛顧いただいているのが「ヨード卵・光」です。「ヨード卵・光」は飼料メーカーである NOSAN が長年の研究で培ったノウハウを活かし、大学との共同研究で開発された卵です。飼料に海藻粉末などを配合することにより、ヒトの体になくはならない必須ミネラルのヨードがニワトリの体内で自然な形で卵に移行した独自の卵であり、プレミアムエッグとして成長してきました。

株式会社味香り戦略研究所での味覚センサーを用いた調査により、食べた時のコクは一般的な卵の平均値と比較して 3.5 倍以上であることが明らかになりました。たまごかけごはんや目玉焼きなど、卵の味わいをダイレクトに感じる料理で食べて頂くとその違いをより実感できます。

②茜美人

配合飼料メーカーならではのノウハウを活かし、白いご飯に映える赤味がかかった卵黄を実現しました。その鮮やかさが食欲を刺激します。味覚センサーの測定結果により、卵黄の「コク」と「深み」が他の卵よりもはるかに高いことが証明されています(当社調べ)。一度味わえばやみつきになること間違いなしです。

③三ツ星たまご

DHA・EPA の働きにより、3 つの機能性を表示するたまごです。複数の機能性を表示する鶏卵の機能性表示食品としては日本初となります(2022.6 当社調べ)。

- 1.中性脂肪を下げます。
 - 2.中高年の方の加齢に伴い低下する記憶力の維持に役立ちます。*
 - 3.中高年の方の加齢に伴い低下する判断力の維持に役立ちます。*
- *鶏卵2個摂取で機能性が報告されている量の52%を摂取可能

<届出表示>本品にはDHA・EPAが含まれます。DHA・EPAには血中の中性脂肪を低下させることが報告されています。DHA480mgを摂取すると中高年の方の加齢に伴い低下する認知機能の一部である記憶力(数字等の情報を記憶し思い出す力)、判断力(数字・文字等の情報を認識し次の行動に移す力)を維持することが報告されています。本品2個摂取で記憶力、判断力の機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量の52%を摂取できます。

・本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

・本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。