

# egg

プレスリリース  
報道関係者各位

2020年7月20日  
株式会社プロントコーポレーション

## 「egg」のシェフが作る本格カレーやたまごサンドウィッチなど テイクアウト限定メニューが登場

Uber EatsやBOPIS (Buy Online Pick-up In Store) サービスにも対応!

Pasture Management Inc. (本社: 米国ニューヨーク州ブルックリン / 代表取締役社長 (President) : ジョージ・ウェルド) が展開する「egg 東京」(以下 egg) は、いつでもどこでもeggを楽しむためのテイクアウトメニューを本格スタートいたします。



ランチメニューは、5種類の中から週替わりで販売される、スパイス香る本格カレーや卵の甘味感じる卵サンドウィッチにランチサラダまで、サッと選べて、サッと買える、それでいてちょっと贅沢なテイクアウトランチを提供。お店でゆっくりできない時やお持たせに最適です。

また、手土産や自分へのご褒美デザートにもオススメなのが、厳選された《はやしなちゅらるふぁーむ》の有精卵を使用し、奥中山高原牛乳で仕上げたegg プリン。こだわり食材で作ったeggの自家製プリンは絶品です。

【本件に関するお問い合わせ先】

egg 東京 広報担当: 山下夏子

Mail: natsuko.yamashita@pronto.co.jp

# egg

ディナーメニューからは、フライドチキンがオススメ。アメリカ南部はフライドチキン発祥の地、各家庭にオリジナルレシピや独自の調理方法があります。eggのフライドチキンも創始者ジョージの実家ノースカロライナ州・ウェルド家に代々伝わる本物、まさに、おばあちゃんの味からインスパイアされたフライドチキンです。ここ日本では、こだわりの飼料から生まれる「風味」をもつ「ふもと赤鶏」を使用し、ウェルド家直伝のオリジナル配合したスパイスで味付けしています。おうちでeggをもっと楽しんで頂けるよう、シェアもできる一品料理も充実。



BBQプレートは、燻製したBBQスペアリブ、ケイジャンスパイスでマリネしたチキンウィング、塩漬けグリルの豚バラ肉、自家製スパイスでマリネして低温オーブンでじっくり火を入れたプルドポークなど、4種類のお肉をすべて違った製法で調理した、ディナータイムに人気のワンプレート。新しいeggスタイルをテイクアウトでもお楽しみください。

なお、当店では、東京都のガイドラインに準じた形で、マスク着用・手洗い励行・店内アルコール消毒並びにアルコール消毒液の設置などの新型コロナウイルス感染拡大防止策を引き続き行なっております。

■店舗名 「egg 東京」

■所在地 東京都豊島区東池袋一丁目18番1号 Hareza池袋 (Hareza Tower)

■電話番号 03-5957-7115

■店舗規模 58席

■営業時間 10:00-22:00 (L.O. 21:00)

■定休日 無休 (館規定に準ずる)

※eggでは、店頭手渡しの場合、ほぼ全てのお料理がテイクアウト可能です。ネットからの注文は、Epark、デリバリーは、Uber eatsをご利用ください。店頭でのご注文も受け付けております。



【本件に関するお問い合わせ先】

egg 東京 広報担当: 山下夏子

Mail: natsuko.yamashita@pronto.co.jp