

egg

プレスリリース
報道関係者各位

2020年11月1日
株式会社プロントコーポレーション

たまごの美味しさがそのままアイスクリームになりました

『egg東京』オリジナルのシェフ特製「eggファームパフェ」が新登場！

プロントコーポレーションが運営し、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：ジョージ・ウエルド）が展開する「egg 東京」（以下 egg）は、こだわりの卵を使用した、贅沢でクリーミー、シェフ特製eggアイスクリームを11月10日（火）より店内販売いたします。



《シンプルな食材からできる素朴な美味しさ》

材料は、はやしなちゆるるふあーむの有精卵、砂糖、牛乳、生クリーム。卵は贅沢に黄身のみを使用し、注文してから搾乳し届けられる奥中山高原牛乳を注ぎ、専用の機械で一気に混ぜ合わせる。あっさりとした口当たりなのに、卵の風味をしっかりと感じられる手作りのアイスクリームです。

《egg東京 今野シェフからのメッセージ》

egg東京で使用の卵は、広島県「はやしなちゆるるふあーむ」の有精卵です。鶏の食を大切にし、自然の中で育てることを大切にしている生産者の早志（はやし）さんは、鶏たちが大好きな野草をいつでも与えられるよう、夏の間1年分を伐採し、発酵、オリジナル配合の飼料と共に与えています。平飼いで育った鶏たちは、生命力が高く、年間を通して元気な卵を産んでくれるそうです。お米や牡蠣殻、発酵した野草を食べている鶏から生み落とされる卵はきれいなライトイエローで、あっさりとした風味が特徴。どんな料理にも合います。そんな卵を使用した、手作りのアイスクリームを開発したいと思い、eggアイスクリームが出来上がりました。



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当：山下夏子
TEL: 080-8925-7849 Mail: natsuko.yamashita@pronto.co.jp

egg

eggアイスクリームは、11月10日（火）より「eggファームパフェ」としてお楽しみ頂けます。
お食事の後のメパフェをコンセプトに、お食事の後、パフェだけでも楽しむことができる満足感のある一品に仕上げました。



eggファームパフェ 720円（+税）

卵の風味香る、自家製アイスクリームの下には、チアシードグラノーラとオーガニック小麦のチーズケーキが敷き詰められています。合わせるソースは、自家製のベリーソース。ほどよい酸味がチーズケーキと合わさり、甘党好きにはたまらない一品です。アイスクリームには、黄身のみが使われるため、余った卵白はサクサクのメレンゲへと大変身！「余すところなく使用する」というフードロス削減の取組みを考える今野シェフの想いがこもった、この秋イチオシのデザートです。



egg

- 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）

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。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当：山下夏子

TEL：080-8925-7849 Mail：natsuko.yamashita@pronto.co.jp