

リヴァンプ発の飲食業ブランド、卵料理「エッグセレント」の『エッグタルト』テイクアウト専門店
「エッグセレント ラゾーナ川崎店」
2020年7月17日オープン
新商品『胡麻3種のエッグタルト6個入りBOX』を先行発売

株式会社リヴァンプ(本社:東京都港区、代表取締役社長 執行役員 CEO:湯浅智之、以下:リヴァンプ)は、リヴァンプ発の飲食業ブランドとして展開する卵料理を中心とした「エッグセレント」の人気商品である『エッグタルト』のテイクアウト専門店「エッグセレント ラゾーナ川崎店」を2020年7月17日(金)、神奈川県川崎市幸区のラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内にオープンいたします。



「エッグセレント」は、2013年11月、東京・六本木に1号店をオープン、その後羽田空港、表参道、白金で店舗展開し、卵料理を中心に“朝文化”を発信してまいりました。また、2016年3月から羽田空港内店舗の限定商品として『エッグタルト』の販売を開始、さらに2017年7月には表参道の駅構内に『エッグタルト』のテイクアウト専門店「エッグセレント エッグタルト エチカ 表参道」をオープンし、大変ご好評をいただいております。

そしてこのたび、7月17日(金)に『エッグタルト』のテイクアウト専門店「エッグセレント ラゾーナ川崎店」をオープンするにあたり、卵との相性が良く、香り高い“白胡麻”、“黒胡麻”と、希少な“金胡麻”の3種の胡麻ペーストをたっぷり使用した新商品『胡麻3種のエッグタルト6個入りBOX』を同日から先行発売いたします。

『エッグタルト』は、ポルトガルで広く親しまれている焼菓子です。「エッグセレント」の『エッグタルト』は、標高約1,100mの大自然の中にある山梨県の黒富士農場から毎朝直送されるストレスフリーな環境で育った鶏から生まれた濃厚な絶品卵を使用。その卵黄だけをふんだんに使い、濃厚生クリームを贅沢に合わせた、クレームブリュレのような究極のとろーり感にこだわりました。また、サクッとした食感のパイ生地を実現させるためにセモリナ粉を使用し、しっかり高温で焼き上げました。これにより生まれた表面の黒い斑点の焦げは本場ポルトガルでも好まれるおいしさの証です。

尚、新商品『胡麻3種のエッグタルト6個入りBOX』は、六本木、羽田空港、表参道、白金、蒲田の店舗でも8月1日(土)から販売を開始いたします。

リヴァンプは、今後もこのような有望ビジネス領域についても積極的に取り組み、徹底した現場主義を貫きながら会社を芯から元気にする経営改革を実行し、日本経済をも元気にしていきます。

〈本件に関する問い合わせ先〉

株式会社リヴァンプ 広報:鈴木

Tel: 03-5413-7165 / Email: Press@revamp.co.jp

※お客様からのお問い合わせ先:エッグセレント ラゾーナ川崎店 TEL:044-874-8654

参考資料

【新店舗概要】

店名:エッグセレント ラゾーナ川崎店
オープン日:2020年7月17日(金)
所在地:神奈川県川崎市幸区堀川町72-1
ラゾーナ川崎プラザ 1F グラン・フード内
営業時間:10:00-21:00
定休日:ラゾーナ川崎プラザに準ずる
店舗面積:約7.9㎡(2.4坪)
席数:なし(テイクアウト専門)



【新商品概要】



『胡麻3種のエッグタルト6個入りBOX』
1,500円(税別)



卵との相性が良く、香り高い“白胡麻”、“黒胡麻”と、希少な“金胡麻”の3種の胡麻ペーストをたっぷり使用しました。

【その他展開メニュー】



『エッグタルト』
220円(税別)



『エッグタルト6個入りBOX』
1,320円(税別)



【エッグセレントの『エッグタルト』のこだわり】



■卵&クリーム

山梨県・黒富士農場直送の濃厚な絶品卵。その卵黄だけをふんだんに使い、濃厚生クリームを贅沢に合わせた、クレームブリュレのような究極のとろーり感にこだわりました。

■焼き

サクっとろは、高温で焼き上げたおいしさの証。ポルトガルでは一番焦げたものを好んでオーダーする人もいます。

■パイ生地

サクッと感を実現させるためにセモリナ粉を使用し、黄金配合と焼く温度を研究し尽くしました。

■渦巻き

パイ底面の渦巻きもこのサクッと食感の秘密。層が崩れないように、ぐるぐる巻いた生地をひとつひとつ丁寧に伸ばして焼いています。

【商品開発者略歴】

嶋原 博(しまはら ひろし)

2度の渡仏経験を持ち、シェフ・キュジニエ、シェフ・パティシエの両輪で実績を上げ、2つ星店ではシェフ・パティシエを務める。特にバゲットのおいしさで知られる、ブーランジェリー・パティスリー・ブラスリー「ヴィロン」の総合プロデューサー・総料理長として店舗の立ち上げにも従事、その後大手ファストフードチェーンや大手スイーツブランドでもヒット商品を生み出すなど、数多くの経験と実績を積む。2019年10月からリヴァンプフードチームアドバイザー。

【その他新商品販売店舗概要(8月1日から販売)】

店名:エッグセレント 六本木ヒルズ店^{※1}

所在地:東京都港区六本木6-10-1 森タワーヒルサイド B1F

営業時間:平日7:00-21:00、土日祝8:00-21:00

定休日:施設に準ずる

店名:エッグセレント バイツ 羽田空港店^{※1}

所在地:東京都大田区羽田空港3-4-2 第2旅客ターミナル地下1F

営業時間:7:30-21:30

定休日:施設に準ずる

店名:エッグセレント エッグタルト エチカ表参道店^{※1}

所在地:東京都港区北青山3-6-12 Echika 表参道

営業時間:平日・土10:00-22:00、日祝10:00-21:00

定休日:施設に準ずる

店名:オーファクトリー白金店^{※2}

所在地:東京都港区白金1-14-11

営業時間:9:00-17:00

定休日:無休

店名:ベイクリー ファクトリー&アウトレット蒲田店(8月1日オープン)^{※2}

所在地:東京都大田区東蒲田2-10-7

営業時間:8:00-18:00

定休日:無休

※1:店内でもお召し上がりいただけます。その場合、消費税が異なります。 ※2:テイクアウトのみの販売です。

【エッグセレント会社概要】

会社名:株式会社エッグセレント

代表者:代表取締役CEO 湯浅 智之

本社所在地:東京都港区北青山2-12-16
北青山吉川ビル3F

設立日:2013年3月

資本金:1,000万円

業務内容:飲食店の経営
食料品の製造、販売および卸し

URL:<https://www.eggcellent.co.jp>

【リヴァンプ会社概要】

会社名:株式会社リヴァンプ

代表者:代表取締役社長 執行役員CEO 湯浅智之

本社所在地:東京都港区北青山2-12-16
北青山吉川ビル3F

設立日:2005年9月

資本金:1億円

業務内容:経営受託・経営支援業務

経営/戦略/業務コンサルティング

デジタル&ITコンサルティングソリューション

URL:<https://www.revamp.co.jp>