

## リヴァンプ発の飲食業ブランド「エッグセレント」 テイクアウト専門店「eggcellent 横浜」9月10日オープン こだわりの卵を使用した新商品『卵料理専門店のたまごサンド』を店舗限定発売！

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「エッグセレント」のテイクアウト専門店「eggcellent 横浜」を2021年9月10日(金)、神奈川県横浜市西区の東横線横浜駅改札前区画内にオープンいたします。また、こだわりの卵を使用した新商品『卵料理専門店のたまごサンド』を店舗限定で発売、大人気の『焼きカレーパン』、『石垣の塩あんバター』、『エッグタルト』などのラインアップで展開いたします。



リヴァンプの事業子会社である「エッグセレント」は、今般の働き方や食事スタイルの変化によりテイクアウト需要が高まる中、昨年7月「ラゾーナ川崎」に、今年3月「グランデュオ蒲田」にテイクアウト専門店をオープン、新開発した揚げずに“焼く”『焼きカレーパン』は、多い日には1日1,000個以上販売し、大変ご好評をいただいております。

そしてこのたび、より多くのお客様にもお買い求めいただけるよう、テイクアウト専門店 3号店を東横線横浜駅改札前にオープン、オープンを記念して9月10日(金)からこだわりの卵を使用した新商品『卵料理専門店のたまごサンド』を店舗限定発売いたします。

新商品『卵料理専門店のたまごサンド』は、本州最北端となる青森県・下北半島の豊かな自然に恵まれた環境と冷涼な気候の中で飼育された鶏から産まれた「濃いしもきた卵」を使用した鮮やかなオレンジ色のたまごフィリングを、身体にやさしい“毎日食べたくなる食パン”をコンセプトに開発した『愛と反逆の食パン』でサンドしました。マーガリン・ショートニングや添加物を使用せず贅沢にバターを使用してオーバーナイト製法で長時間熟成させた、耳まで美味しい食パンを余すところなくお召し上がりいただきたく、耳をつけたまま使用しています。定番でありながら、ボリュームもたっぷり満足度の高いたまごサンドです。

これらの商品開発には、2度の渡仏経験をもち、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大ヒット商品を生み出すなど、フードビジネスで数多くの成功実績の持ち主である嶋原博が携わり、流行に流されずパン本来のおいしさを追求し、余計なものは入れない引き算の発想による商品づくりを続けております。

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「企業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



## 参考資料

### 【新店舗概要】

店名: eggcellent 横浜  
オープン日: 2021年9月10日(金)  
所在地: 神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 (東横線横浜駅改札前区画)  
Tel: 045-620-6665  
営業時間: 8:00-20:00 (年中無休)  
店舗面積: 約 10.6 m<sup>2</sup> (3.22 坪)  
席数: なし (テイクアウト専門)

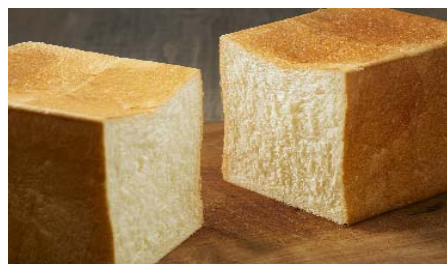


### 【「エッグセレント横浜」展開メニュー】



#### New!! 店舗限定

『卵料理専門店のたまごサンド』  
1個: 324円(税込) (300円税抜)  
4個セット: 1,296円 (1,200円税抜)



『愛と反逆の食パン(1斤)』  
475円(税込) (440円税抜)



『石垣の塩あんバター』  
432円(税込) (400円税抜)



『焼きカレーパン(半熟卵)』  
410円(税込) (380円税抜)



『焼きカレーパン(マッシュポテト)』  
410円(税込) (380円税抜)



『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』  
410円(税込) (380円税抜)



『アソートBOX』 1,532円(税込) (1,419円税抜)  
オリジナル・季節・胡麻のエッグタルトをアソートにしました。

その他以下単品も販売いたします。

『オリジナルエッグタルト』『エッグタルト(白胡麻)』『エッグタルト(黒胡麻)』  
『エッグタルト(金胡麻)』各 248円(税込) (230円税抜) \*白胡麻・黒胡麻・金胡麻は1日1種の販売。  
『エッグタルト(栗)』『エッグタルト(クリームチーズ)』など季節のエッグタルト  
各 270円(税込) (250円税抜)

\*写真はイメージです。

その他、『eggcellentプリン(プレーン)』 324円(税込) (300円税抜)、『クロカント(アーモンド)』 518円(税込) (480円税抜)、  
『クロカント(黒胡麻)』 496円(税込) (460円税抜)も販売いたします。



## 【「エッグセレント」のこだわり】

### <『卵料理専門店のたまごサンド』『愛と反逆の食パン』の商品特徴>



#### ●余計なものを入れない“毎日食べたいくなる食パン”にこだわりのたまごフィリングをたっぷり使用

今流行りのマーガリンやショートニング・油脂類などの使用によりしっとりさせ、はちみつや練乳で甘さを強調している食パンではなく、毎日食べても飽きのこない、身体にやさしい王道の食パンに、鮮やかなオレンジ色のたまごフィリングをたっぷりサンドしました。オーバーナイト製法により長時間熟成させた耳まで美味しい食パンをお楽しみいただきたく、耳をつけたまま使用しています。

#### ●商品のこだわり

- ・本州最北端となる青森県・下北半島の豊かな自然に恵まれた環境と冷涼な気候の中で飼育された鶏から産まれた「濃いしもきた卵」を使用した鮮やかなオレンジ色のたまごフィリング。塩味は石垣の塩を使用。
- ・食パンは、マーガリンやショートニングなどを使用せずバターを使用。厳選された一等粉に、バター、卵、牛乳、水、生イースト、生クリーム、砂糖、フランス産ゲランドの天然塩のみを使用。

### <『焼きカレーパン』の商品特徴>



#### ●揚げずに“焼く”。ヘルシーでボリュームのある焼きカレーパン

一般的なカレーパンとは違い、生地は2倍以上の具材が入っているながら、“焼く”ことによって小麦の風味も豊かで冷めてもおいしいヘルシーなカレーパンに仕上げました。揚げずに焼くことで胃もたれすることもなく、老若男女問わずお召し上がりいただけます。

#### ●商品のこだわり

- ・10種以上のスパイスをオリジナルブレンドし、青唐辛子で辛さにアクセントを加えたオリジナルの「キーマカレー」を開発しました。
- ・『焼きカレーパン(半熟卵)』は、卵料理をご提供する「エッグセレント」らしい、溢れ出る半熟卵の黄身のシズル感が食欲をそそります。
- ・『焼きカレーパン(マッシュポテト)』は、北海道十勝芽室産じゃがいも「マチルダ」を使用し、生クリームを加えて滑らかな食感のマッシュポテトに仕上げました。
- ・『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』は、ナチュラルチーズのモッツアレラチーズを使用しました。プロセスチーズではなく、ナチュラルチーズを使用することで、「キーマカレー」に負けないチーズの味わいをお楽しみにいただけます。

#### 焼きカレーパンの美味しい食べ方



パンを水でぬらして

トースターでパンがパリッとするまで焼いて下さい

- ・テイクアウト専門であることを考慮し、冷めてもおいしいカレーパンを追求しました。
- ・『焼きカレーパン(半熟卵)』と『焼きカレーパン(マッシュポテト)』はパンを水でぬらして、トースターでパンがパリッとするまで焼いて下さい。『焼きカレーパン(モッツアレラチーズ)』は電子レンジで1分程温めてチーズをとかしてからトースターでパンがパリッとするまで焼いてください。

### <『石垣の塩あんバター』の商品特徴>



#### ●粒あんの自然な甘味と天然塩の絶妙なバランス

日持ちをさせるために糖度を高くすることなく、小豆本来の香りも楽しめるよう、素材の持つシンプルな味わいを活かしました。ありそうでなかった素材へのこだわりが詰まったあんバターです。そのままでも、トースターで1分温めてもおいしくお召し上がりいただけます。

#### ●商品のこだわり

- ・糖度を抑え、あっさり自然な甘さの北海道産小豆の粒あん、厚めの板状に大きくカットした上質なバター、フランス語でフルール・ド・セル(塩の花)と言われる良質のミネラル豊富な石垣産天然塩を使用。
- ・フルール・ド・セルの塩味によく合うソフトフランス生地。

### <『エッグタルト』の商品特徴>



#### ●クレームブリュレのような究極とろーり感

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った「エッグセレント」の人気商品です。トースターでリバイクした後、冷蔵庫へ2分ほど入れるとサクツとした食感をお楽しみいただけます。

#### ●商品のこだわり

- ・サクツ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。
- ・パイ底面の渦巻きもこのサクツと食感の秘密。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】

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、プーランジェリー・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大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。

【「エッグセレント」販売店舗概要】 \*営業時間は変更になる場合があります。詳細は <https://www.eggcellent.co.jp> をご確認ください。

店 名:エッグセレント

所在地:東京都港区六本木 6-10-1 森タワーヒルサイド B1F Tel:03-3423-0089

営業時間:平日 7:00-21:00、土日祝 8:00-21:00(定休日は施設に準ずる)

店舗面積:約 102 m<sup>2</sup>(33.8 坪) 席数:40 席

販売商品:『焼きカレーパン』『石垣の塩あんバター』『エッグタルト』『eggcellent プリン』『クロカント』

その他カフェ独自メニューあり

店 名: eggcellent egg tart echika 表参道

所在地:東京都港区北青山 3-6-12 Echika 表参道 B1F Tel:03-3405-1020

営業時間:平日 10:00-22:00(定休日は施設に準ずる)

店舗面積:約 14.8 m<sup>2</sup>(4.48 坪) 席数:なし(テイクアウト専門)

販売商品:『エッグタルト』『eggcellent プリン』『クロカント』

店 名:eggcellent O-FACTORY

所在地:東京都港区白金 1-14-11 Tel:03-6721-6670

営業時間:9:00-17:00(無休)

店舗面積:約 62 m<sup>2</sup>(18.6 坪) 席数:なし(テイクアウト専門)

販売商品:『焼きカレーパン』『愛と反逆の食パン』『石垣の塩あんバター』『エッグタルト』『eggcellent プリン』『クロカント』

店 名:eggcellent BAKURRY ラゾーナ川崎店

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 Tel:044-874-8654

営業時間:10:00-21:00(定休日は施設に準ずる)

店舗面積:約 15.77 m<sup>2</sup>(4.77 坪) 席数:なし(テイクアウト専門)

販売商品:『焼きカレーパン』『石垣の塩あんバター』『エッグタルト』『クロカント』

店 名:eggcellent BAKURRY グランデュオ蒲田店

所在地:東京都大田区西蒲田7-68-1 グランデュオ蒲田西館2F Tel:03-5713-6194

営業時間:10:00-21:00 日・祝10:00-20:30(低級日は施設に準ずる)

店舗面積:約16.1 m<sup>2</sup>(4.89 坪) 席数:なし(テイクアウト専門)

販売商品:『焼きカレーパン』『愛と反逆の食パン』『石垣の塩あんバター』『エッグタルト』『eggcellent プリン』『クロカント』

店 名:BAKURRY factory&outlet

所在地:東京都大田区東蒲田 2-10-7 Tel:03-6424-4886

営業時間:8:00-18:00(なくなり次第終了、無休)

店舗面積:約 167.5 m<sup>2</sup>(50.77 坪) 席数:なし(テイクアウト専門)

販売商品:『焼きカレーパン』『愛と反逆の食パン』『石垣の塩あんバター』『エッグタルト』『eggcellent プリン』『クロカント』

## 【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

U R L : <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:経営実務/CxO 支援/経営企画業務

マーケティング戦略・クリエイティブ実行支援

経営/戦略/業務/コンサルティング

デジタル&IT ソリューション

事業会社運営、エクイティ投資

U R L : <https://www.revamp.co.jp>