

高級で希少な平飼い卵 × 世界中から厳選した良質チーズ 高級食材を愉しむ 3種のエッグサンド 6月1日(水)発売開始

卵とチーズの2種の“とろっ”と食感を堪能する贅沢エッグサンドが登場



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が運営する「eggslut(エッグスラット)」は、国産の平飼い卵と、世界中から厳選したチーズを掛け合わせた、3種のエッグサンドを、2022年6月1日(水)より発売します。

期間限定メニューは、国内流通する鶏卵の1割未満という希少性を誇る“国産・平飼い卵”と、世界各国から厳選したチーズにフォーカス。

厳選した3種の卵とチーズの素材本来の旨味と、“とろっ”と食感が口いっぱいに広がるリッチな3種のエッグサンドをご提案します。

eggslutの選ぶ卵の特徴は“濃厚ながらもキレのある”卵。濃厚ながらもすっきりとした味わいが特徴の茨城県産「鳥羽田農場の平飼い卵」をはじめとする、ストレスの少ない環境で育った健康な鶏が産む高品質な卵を、「スクランブルエッグ」、「サニーサイドエッグ」、「エッグサラダ」に仕立ててサンドしました。

それぞれのサンドをより一層濃厚でリッチな味わいへと進化させるのは、世界中から厳選した「モッツアレラ」、「グリュイエール」、「カマンベール」の3種のチーズです。卵との相性を考えてセレクトしたチーズは、エッグサンドにまるやかさとコクをプラスしてくれます。

さらにリッチな味わいを楽しみたい方は、トリュフオイルの追加も可能です。トリュフの豊かな香りをまとった、極上のエッグサンドをお楽しみください。

限定メニュー概要

展開期間 6月1日（水）～7月10日（日）
 展開店舗 新宿サザンテラス店、渋谷MIYASHITA PARK店

※価格は全て税込（10%）です。

クリーミースクランブルエッグと とろけるイタリア産モッツアレラのトマトチーズサンド

1,188円

《茨城県・鳥羽田農場の平飼い卵》濃厚ながらも、くどさのないすっきりとした味わい。



イタリア、ローマの家庭で昔から食べられている素朴な卵料理にインスパイアされたサンドイッチ。

茨城県「鳥羽田農場の平飼いたまご」のスクランブルエッグに、とろけるイタリア産モッツアレラチーズと、アンチョビ&ガーリックをきかせたトマトケチャップを合わせました。さらにまるやかなゴーダチーズと鉄板でカリッと焼いたパルメザンチップスで旨みをプラスし、軽く Grill したトマトを合わせてフレッシュ感を加えています。ピリッとした風味のセルバチョコがアクセント。

サニーサイドエッグと 濃厚なスイス産グリュイエールの豚ももハムチーズサンド

1,188円

《沖縄県・みやぎ農園の平飼い卵》濃厚な卵黄と雑味がない白身が織り成す最高のバランスが特徴。



フランス、ブルターニュ地方に伝わるハム、卵、チーズを使った伝統的なガレット「ガレット・コンプレット」（意味：完璧なガレット）をイメージしたサンドイッチ。

豚モモのハム、ジャンボン・オ・トーションに、スイス産のグリュイエールチーズ、ゴーダチーズを合わせて、半熟に焼き上げた沖縄県「みやぎ農園の平飼い卵」をトッピング。飴色になるまで炒めたキャラメライズドオニオンを隠し味に加え、甘みとうま味を加えました。

ハニースタードエッグサラダと まるやかなフランス産カマンベールのグリルドシュリンプチーズサンド

1,188円

《大分県・藤野屋の平飼い卵》卵黄と卵白が盛り上がった弾力が特徴。



eggslutの隠れた人気メニューである『エッグサラダサンド』をリッチに進化させたサンドイッチ。

大分県「藤野屋のこだわり平飼いたまご」を使ったエッグサラダにまるやかなフロマージュブランをかけ、セロリソルトとペッパーでマリネしたプリプリの海老のグリルドと、まるやかでコクのあるフランス産カマンベールチーズをトッピングしました。ケールの青い香りでさっぱりとお召し上がりいただけます。

希少な「平飼い卵」とは

平飼いとはケージ（鳥かご）飼いではなく、鶏を地面に放して飼う養鶏法で採れる卵のこと。

より自然に近い環境で育つ鶏は、健康的で病気にかかりにくく、低ストレス。そのため、健康で丈夫な鶏が、高品質な卵を産んでくれます。日本では、生産効率などの観点から、鶏をケージ（鳥かご）に入れて養鶏する方法がほとんどで、平飼い卵は、国内流通する鶏卵の1割未満という希少性を誇っています。



▲みやぎ農園

eggslut とは

卵好きが卵好きのために作った、LA NO.1の卵料理専門店。

“LAセレブに愛される朝食”としてブームをおこした「エッグスラット」発祥の店であり、アメリカのソウルフード「エッグサンド」の革命児として、2011年のブランド創立以来、あらゆる卵好きを魅了している。
厳選した素材・一流シェフの技法・洗練されたデザインで構成される“究極のエッグサンド”を提供する。



HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/eggslut.html>
Instagram : <https://www.instagram.com/eggslutjpn/>

○新宿サザンテラス店

住所：東京都渋谷区代々木2-2-1新宿サザンテラス
TEL：03-6773-0424
OPEN：8:00-21:00

○渋谷 MIYASHITA PARK店

住所：東京都渋谷区神宮前6-20-10 MIYASHITA PARK South 2F
TEL：03-6712-5251
OPEN：11:00-21:00



【株式会社ベイクルーズ】

設立 : 1977年7月22日
代表取締役会長 : 窪田 祐
取締役CEO : 杉村 茂
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL' ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ