

世界No.1レストラン「noma(ノーマ)」^{*1}が期間限定で出店した
「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」のメニューを家庭でも
アキタのたまご「きよらグルメ仕立て」使用
「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」レシピ
クックパッドにて限定公開

公開期日：2015年2月19日（木）～4月27日（月） URL：<http://cookpad.com/ar/noma>

株式会社アキタ（本社：広島県福山市 代表取締役社長 秋田善祺 以下アキタ）は、「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」(*2)とサプライヤー契約を締結し、安全・安心で、コクと旨味を追求したブランドたまご「きよら グルメ仕立て」を提供して参りました。この度、2015年2月19日（木）より、同レストランの「きよら グルメ仕立て」使用レシピを日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」にて限定公開いたします。(URL：<http://cookpad.com/ar/noma>) 本レシピは「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」で提供されていたメニューの中で、一般に公開される唯一のレシピとなります。(*3)

アキタでは、今回の「ノーマ」との一連の取り組みを契機とし、今後もより多くのみなさまへ「きよら グルメ仕立て」及び、「アキタのたまご」の魅力を伝えて参りたいと考えております。



クックパッド内 アキタスペシャルサイト
URL：<http://cookpad.com/ar/noma>



「きよら グルメ仕立て」使用メニュー
『Roots and starches with ginger』

【掲載にあたってのお願い】

アキタと「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」間でのサプライヤー契約により、本レシピの公開先は、クックパッド内 アキタスペシャルサイトのみに限定されております。本リリースの情報を貴社メディアにてご掲載頂く際には、レシピ自体のご紹介はご遠慮の程、宜しくお願いいたします。

- *1 「ノーマ」は、英「Restaurant」誌が毎年発表している「The World's 50 Best Restaurants (世界のベストレストラン50)」において、過去5年間で4度、世界最高と認定されたレストランです。
- *2 「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」は、「ノーマ」が、2015年1月9日(金)から同年2月14日(土)まで「マンダリン・オリエンタル 東京」に期間限定で出店していたレストランです。
- *3 2015年2月19日(木)現在

【本リリースに関するお問い合わせ先】

アキタPR事務局（株式会社ベクトル内） 担当：山本・田中・坂元

TEL：03-6825-3020 FAX：03-6674-2730 MAIL：akita-tamago@vectorinc.co.jp

【noma (ノーマ) について】

noma

ノーマは、「世界のベスト・レストラン50」（英「Restaurant」誌）で首位に輝いた*デンマークの首都コペンハーゲンにあるデンマーク・キュジーヌのレストランです。他に例を見ない独創的なアプローチで、北欧料理に対する人々の概念を大きく変えたと言われています。シェフのレネ・レゼピ氏のモットーは、“北欧らしさ”を感じる食材の追求。そのため、常に新しい北欧の食材を捜し求め、発見したものを料理に取り入れています。また、ノーマのスタッフ・シェフは20カ国以上から集まっており、日本人も数名在籍しています。

*「世界のベスト・レストラン50」では、2014年に1位を獲得しただけでなく、2010年、2011年、2012年の3年連続で1位を獲得しており、2014年は4度目のNo.1となります。（2013年は2位を獲得）



コペンハーゲン店舗外観



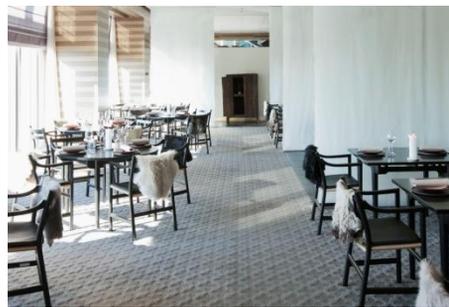
「世界のベスト・レストラン50」2014

【ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京 について】

「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」は、2015年1月9日（金）から同年2月14日（土）までの期間限定で、「マンダリン オリエンタル 東京」に出店していました。出店期間中は、本国のノーマをクローズし、レネ・レゼピ氏をはじめ、50名に及ぶ全スタッフ・シェフが来日し、営業を行いました。



店舗スタッフ



店舗内観

【クックパッド について】

クックパッド (<http://cookpad.com>) は、1998年3月にサービスを開始した日本最大の料理レシピ投稿・検索サイトです。月間利用者数はのべ5,000万人以上、20～30代女性の多くが利用しています。



【「きよら グルメ仕立て」について】

「きよら グルメ仕立て」は下記3つの要素によって作られています。

1. 特別飼料「新旨味原料配合」(特許出願中)
2. 富士深層水「不純物の少ない天然バナジウム水」
3. 富士山の清涼な空気「標高 900m」の冷涼な飼育環境



卵黄にこだわり、調査研究を重ねた結果、卵黄の脂質が食感や旨味などの“たまごのおいしさ”を左右することを突き止めました。そこでアキタでは、新旨味原料を配合した飼料を鶏に与え卵黄の脂質を変化させることで、濃厚なコクと旨味を持ち、生でも調理してもおいしいたまごを作り出すことに成功しました。また、第一線で活躍するフランス料理のシェフやパティシエ計21名による試食会を実施。その結果、「きよら グルメ仕立て」の品質とおいしさに高い評価を頂きました。

【アキタについて】

アキタは創業以来、「安全・安心なたまごづくり」を追求し、独自の研鑽と挑戦を積み重ね、ヒナ・飼料・鶏卵生産・検査・出荷までの工程を全て自社で行う日本で唯一の「完全直営一貫生産システム」を業界に先駆けて構築いたしました。アキタのたまごは食の安全が叫ばれる現在、「本当に信頼できるたまご」として、消費者のみならず大きなご支持をいただいております。

■会社概要

会社名 : 株式会社アキタ
所在地 : 広島県福山市光南町三丁目7番30号
代表者 : 代表取締役社長 秋田善祺
資本金 : 9,300万円(グループ全体3億3,810万円)
従業員数 : 245名(グループ全体965名)
事業内容 : 採卵用初生雛、若雌の生産販売、飼料の製造、鶏卵の自家生産、処理販売

【アキタ公式ホームページ スペシャルコンテンツについて】

アキタ公式ホームページ (<http://www.akitamago.co.jp/>) では、2015年2月末までの期間限定でnomaの世界観を表現したスペシャルコンテンツを公開しています。このコンテンツでは、2015年1月8日(木)に開催された「アキタ×noma 記者発表会」の様相を収めた映像などをご覧ください。



株式会社アキタは、世界で唯一「チヌマーク」コピーライトのレストラン「noma (ノーマ)」が期間限定で出店したnoma at Mandarin Oriental, Tokyo (「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル(東京)」)の「アキタ」をテーマにした特別メニューを披露いたしました。

アキタは、つねにお客様のご健康と幸せを願って、おいしく安心して召し上がっていただけるたまごづくりに専念してまいりました。「ぎよらグルメ仕立て」ブランドは、アキタ独自の「完全直営システム」(採卵から卵の生産・検査)を徹底し、新鮮に「真の安全」を守ります。

続きはこちら

※本コンテンツは「アキタ」の「アキタ」ブランドを「アキタ」の「アキタ」ブランドとして、2015年1月8日(木)から2月28日(金)まで、期間限定で公開いたします。



スペシャルコンテンツイメージ

「きよら グルメ仕立て」関連トピックス

・業界初のプロモーションアプリ「アキタたまごAR」

アキタは、スマートフォンで「きよら グルメ仕立て」のパッケージを撮影して3Dキャラクターを楽しめるARアプリケーション「アキタ たまごAR」（iOS版、Android版）を無償提供しています。



・日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」とのコラボレーション

「きよら グルメ仕立て」は、2014年8月18日（月）から2015年3月末までの期間限定で、日本最大の料理レシピサイト「クックパッド」とコラボレーションを実施しています。

・日経ウーマンオンライン「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」第2位！

日経ウーマンオンラインが、10月30日（木）に発表した「卵かけご飯25種、食べ比べランキング」において、「きよら グルメ仕立て」は第2位を獲得いたしました。最もおとな女子の心をくすぐり、卵かけご飯に最も合う卵はどれか？という視点で、味、パッケージ、価格などを食通のおとな女子4名が総合的に採点した結果、味と見た目のバランスの良さや、リーズナブルな価格が好評を博し、普段使いにぴったりの卵として高い評価を受けました。

・事業戦略発表会

2014年11月以降に展開する新たな事業戦略を発表する事業戦略発表会を2014年11月5日（水）の“いいたまごの日”に開催しました。発表会では、「きよら グルメ仕立て」の新たな販売戦略の一環として作成した移動販売車『Kiyora EGG Bar Stand』を乃木坂46のメンバーをゲストに迎えご紹介しました。

『Kiyora EGG Bar Stand』で提供する卵料理「Kiyora EGG Bar」や、「きよら グルメ仕立て」をご試食頂ける場もご用意し、多くのメディアで紹介されました。



・Kiyora EGG Bar STAND

移動販売車「Kiyora EGG Bar Stand」を2014年11月8日（土）から2014年12月7日（日）まで渋谷エリアで展開しました。人気モデルの舟山久美子さんや、大倉士門さんに1日店長としてご協力頂き、一時は100名以上の行列ができるほどの大盛況となりました。



・アキタ×noma 記者発表会

「ノーマ・アット・マンダリン・オリエンタル・東京」とのサプライヤー契約を発表する記者発表会を同店オープン前日の2015年1月8日（木）に開催しました。発表会では、サプライヤー契約の発表に加え、スペシャルゲストとして、菊川怜さんにもお越し頂き、トークショーや「きよら グルメ仕立て」が使用されたメニューの試食などを行って頂きました。

