

みやび珈琲

報道関係者各位
プレスリリース

2017年9月28日
株式会社エーワンベーカリー

地産地消にこだわった「ふわとろ卵のオムライス」を 「みやび珈琲 宝塚店」にて数量限定で提供開始！



株式会社エーワンベーカリー（本社所在地：大阪府大阪市、代表取締役：楊井 雅生）が運営する「みやび珈琲 宝塚店」（兵庫県宝塚市東洋町5-3）では、地産地消にこだわった新メニューのご提供を2017年10月1日より数量限定で開始いたします。

宝塚産コシヒカリのおいしさを生かした、特製チキンライス

今回、新たに登場する「ふわとろ卵の宝塚オムライス」はその名の通り、宝塚で採れた食材のおいしさを生かした特別な一皿。全体のベースとなる「チキンライス」には宝塚産のコシヒカリを採用しています。宝塚北部に位置する西谷地区は、寒暖の差が大きく、猪名川や武庫川の上流として水質・水量ともに申し分のない土地。最適な環境で、苗の発芽から手間暇を惜しまず育てられたお米は、一粒一粒がしっかりとっていてツヤがあります。程よい歯ごたえとお米本来の風味を損なわぬよう、一緒に炊き込む鶏肉の旨みを閉じ込め、バターとトマトケチャップで風味良く仕上げました。シンプルだからこそ引き立つ素材のおいしさが、次の一口を誘います。

こだわりの餌と天然の湧き水が育む、宝塚の平飼いたまご

特製チキンライスをとろ〜りと包み込むのは、有名レストランや高級料亭でも使われた実績を持つ、船岡養鶏場の平飼いたまご。宝塚市大原野に広がる鶏舎では、1,700羽のニワトリが自由活発に動き回っています。できる限りストレスを感じさせないよう配慮された飼育方法に加え、ニワトリの体調に合わせて配合を変えるこだわりの餌には、有機の黒ゴマ（油を搾った後の殻）やにんにく、ドライカシスなどを独自にブレンド。飲み水も地下60〜70メートルから汲み上げた天然の湧き水が与えられています。理想の環境でいきいきと育った鶏が産み落とす有精卵は味わいも格別。白身にぷるんっと弾力があり、黄身も盛り上がっています。濃厚な風味をもつ宝塚の平飼いたまごを絶妙な火加減で焼き上げ、宝塚産コシヒカリのチキンライスにのせました。仕上げにかけるオリジナルソースが、地元の「卵」と「お米」でできた「ふわとろ卵の宝塚オムライス」のおいしさをより一層引き立てます。



（左）船岡養鶏場の様子。 （真ん中）産まれたての卵、まだ温もりが残っているうちに収穫されるものも。

（右）ウエッジウッドのルネッサンス ゴールドのプレートで、テーブルに華やかな雰囲気と特別感をプラス。

毎日11時より、豪華なセットメニューも実施

とろ〜り口溶けのよい卵と、旨みをぎゅっと閉じ込めたチキンライスのハーモニーに、コクのあるデミグラスソースでアクセントをつけた「ふわとろ卵の宝塚オムライス」は、毎日11時から850円（税抜）でご提供します。単品価格にプラス350円（税抜）していただくと、サラダとミニスイーツ、ドリンクの付いた豪華なセットに。お友達同士やご家族で、ぜひ宝塚ならではのおいしさを存分にお楽しみください。

概要

商品名	ふわとろ卵の宝塚オムライス	価格	単品 850円（税抜）
店舗名	みやび珈琲 宝塚店	販売開始	2017年10月1日（日）
所在地	〒665-0032 宝塚市東洋町 5-3		
営業時間	平日 9:00~20:30（L.O.19:30）／土日祝 8:00~21:00（L.O.20:30）		
アクセス	阪急今津線 逆瀬川駅より1.4km／阪急バス 宝塚市役所前から徒歩5分 （ロイヤルホームセンター、マンダイ併設）		
電話	0797-26-7760		
ホームページ	http://a-1bakery.co.jp/shop	インスタグラム	miyabi.takarazuka http://instagram.com/miyabi.takarazuka

本件に関するお問い合わせ先

株式会社エーワンベーカリー 企画研究室／姫野

TEL：06-6312-0891 FAX：06-6365-0030 Mail：kikaku@a1bakery.co.jp