

創業70年 江戸前玉子焼の老舗がギリシャオリーブオイルとコラボ！

築地新名物「オリーブオイル玉子焼き」新発売



東京築地発。契約農場直送の新鮮な鶏卵を使用し、創業より七十余年の吟味を重ねた出汁が生み出す味と、スイーツのようなふんわり焼き加減が定評の玉子焼専門店「丸高」は、ギリシャカラマタ産のエクストラバージンオリーブオイルを使用した新製品を発売致します。

製品名は「**オリーブオイル玉子焼き**」。世界の食のアミューズメントパークとして有名な築地市場の場外商店街の新店舗にて、**新感覚のヘルシー和スイーツ**として販売が開始される予定です。

オリーブオイル玉子焼きは、**東京都知事賞を受賞した経験のある熟練手焼き職人**が、新鮮な玉子と無添加の江戸前だしの中に、ギリシャカラマタ産のエクストラバージンオリーブオイルを混ぜ込み、焼き油もオリーブオイルにこだわりました。

ギリシャカラマタ産のオリーブオイル(輸入元: そらみつ株式会社 代表取締役:村上篤矢)は、獲れたての単一品種のオリーブの実をフレッシュジュース風に絞り、熱処理を一切しないために、トランス脂肪酸ゼロ、オレイン酸を豊富に含んでおります。また、カラマタ地方はスパルタ近郊にあるため、風光明媚で日差し輝く気候のもと、海側で取れたオリーブオイルは癖がなくフルーティーで、また山側で取れたオリーブオイルは高低差と寒暖差の為にコクのある味わいとなっております。今企画では築地市場が世界的にも海産物の有名な市場であるので、「海」のオリーブオイルを使用いたしました。

スイーツ感覚で召し上がれますので、お子様からお年寄りまで安心して食べられます。お召し上がり時に、付属のオリーブポーションをお好みによりかけていただきますと、より一層おいしく召し上がることができます。

販売は1日数量限定。また、本製品はアマゾン「築地の達人」でもお買い求めしていただけます。



製品名: 「オリーブオイル玉子焼き」

原材料: 鶏卵、砂糖、発酵調味料、小麦でん粉、醤油、魚介エキス、酢、塩、オリーブオイル

価格:650 円(税込)

重量:約 450 グラム

商品に関するお問い合わせ:

株式会社丸高(TEL): 03-3542-8831

住所 〒1040045 東京都中央区築地5-4-1 3丸高ビル

ギリシャのオリーブオイルに関するお問い合わせ:

そらみつ株式会社広報室(TEL): 072-479-6888

住所 〒590-0531 大阪府泉南市岡田 3-13-1

取材に関するお問い合わせ:

本物と目利を極めるプロフェッショナル集団【 築地の達人 】

広報戦略事務局(株式会社 Ree Ben Corporation)

TEL: 03-6809-2144

FAX: 03-6809-2145

E-mail: tsukiji_masters@reeben.net