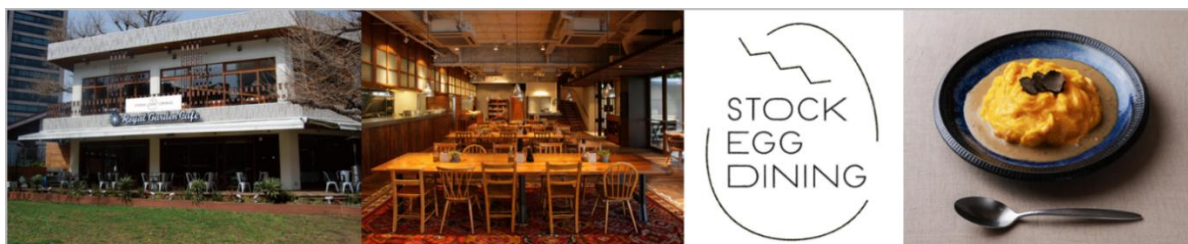


長期保存が可能な「加工用たまご」を使った、バラエティ豊かな 18 品の“たまご料理”を 9 店舗で提供

STOCK EGG DINING ～ひらけ、タマゴのおいしい世界。～

10 月 31 日（金）より、青山・表参道周辺の飲食店 9 店舗で期間限定開催

（一財）食品産業センターは、「食品及び食品産業に関する理解の促進及び広報」事業の一環として、鶏卵の消費促進およびサステナビリティの観点から注目が高まっている加工用たまご（液卵・乾燥卵など）の用途拡大を目指し、11 月 5 日の「いいたまごの日」に合わせて、ロイヤルガーデンカフェ青山（東京都港区）をはじめとする表参道周辺の飲食店 9 店舗にて、加工用たまごを使用したコラボメニューを展開いたします。



鶏卵需給の安定化に貢献する『加工用たまご』の可能性

毎日の食卓に欠かせない食材である鶏卵は、生産者、流通業者、消費者の繊細なバランスの上で成り立っています。近年、その需給バランスを大きく乱してしまう要因となっているのが高病原性鳥インフルエンザです。

生産者も予防徹底措置を図っていますが、いまだ根絶は難しい状況です。

鶏卵は生産と消費がほぼ同時に成り立っているため、一度生産のバランスが崩れてしまうと消費に大きな影響を与えてしまいます。近年でも大規模発生の影響で様々な場面で影響が出ております。

その鶏卵の需給バランスの緩和に有効とされ注目されているのが、長期保存が可能な「加工用たまご」です。

「加工用たまご」は業務用の世界では古くから使われているものの、一般消費者の目には触れられず、あまり認知されていません。本イベントではそんな知られざる「加工用たまご」のおいしさや、その独自性が作り出す新たなおいしさを体感いただき「加工用たまご」の認知拡大、消費活性を目的としたイベントです。

【開催概要：STOCK EGG DINING@ロイヤルガーデンカフェ青山】

●日時：2025 年 10 月 31 日（金）～11 月 7 日（金） 11 時～22 時（L.O. 21：00）

＊土日祝は 9:00～22:00（L.O.21:00）、コラボメニューは 11 時～提供

＊10 月 31 日のみ 18:00～22:00 の提供

●場所：ロイヤルガーデンカフェ青山（東京都港区北青山 2-1-19）

●主催：（一財）食品産業センター

●後援：農林水産省、たまご知識普及会議、（一社）日本養鶏協会、（一社）日本卵業協会

（ロイヤルガーデンカフェ青山にて提供（予定）のメニュー一覧）



こだわり卵のオムライス フンギソース



卵黄たっぷり濃厚カルボナーラ



とろっと卵のドレスドハンバーグ



スコッチエッグ



平飼い卵と秋野菜のスパニッシュオムレツ



自家製プリオッシュのフレンチトースト



こだわり卵のプリンアラモード



モンブランパンケーキ

【開催概要：STOCK EGG DINING@青山・表参道の人気飲食店 8 店舗】

●日時：2025 年 10 月 31 日（金）～11 月 21 日（金）

●場所：

- | | |
|------------------------|--|
| ① 店舗名：Pie Bird | メニュー名：エッグカスタードパイ／ポテトチーズエッグキッシュ |
| ② 店舗名：Pain au Sourire | メニュー名：プリオッシュフレンチトースト |
| ③ 店舗名：un café | メニュー名：たまごロールケーキ |
| ④ 店舗名：俺のフレンチ・イタリアン青山店 | メニュー名：骨付き鶏もののアーモンドと卵のソース タッコーニ |
| ⑤ 店舗名：モンスーンカフェ表参道 | メニュー名：Monsoon プリン |
| ⑥ 店舗名：Café Madu AOYAMA | メニュー名：卵のカルボナーラとひき肉、フレッシュトマトとバジルの香りを添えて |
| ⑦ 店舗名：旨辛ダイニング赤い壺 表参道店 | メニュー名：旨辛スペイン風オムレツ 3 辛／マッスルつくね棒 with 青唐辛子 2 辛 |
| ⑧ 店舗名：パンとエスプレッソと 表参道店 | メニュー名：ベーコン＆スクランブルエッグ |

※各店舗の営業時間やコラボメニュー提供時間等は、各店舗の HP 及び SNS をご参照ください。

※メニュー内容や営業時間、メニューの提供時間は予告なく変更になる可能性があります。

（青山・表参道 人気店で提供（予定）のメニュー一覧）



Pie Bird（北青山）
エッグカスタードパイ



Pain au Sourire（渋谷）
ブリオッシュフレンチトースト



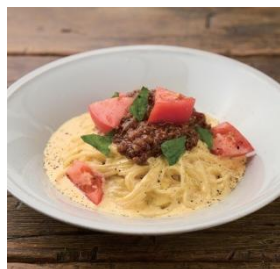
un café（神宮前）
たまごロールケーキ



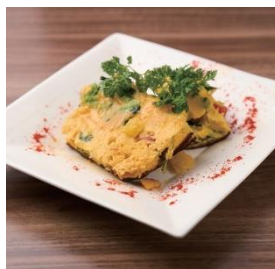
俺のフレンチ・イタリアン青山店
鶏もものアーモンドと卵のソース タッコーニ



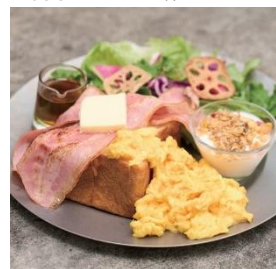
モンスーンカフェ表参道
Monsoon プリン



Café Madu AOYAMA
卵のカルボナーラ



旨辛ダイニング赤い壺 表参道店
旨辛スペイン風オムレツ 3 辛



パンとエスプレッソと 表参道店
ベーコン＆スクランブルエッグ

■加工用たまごとは？＊

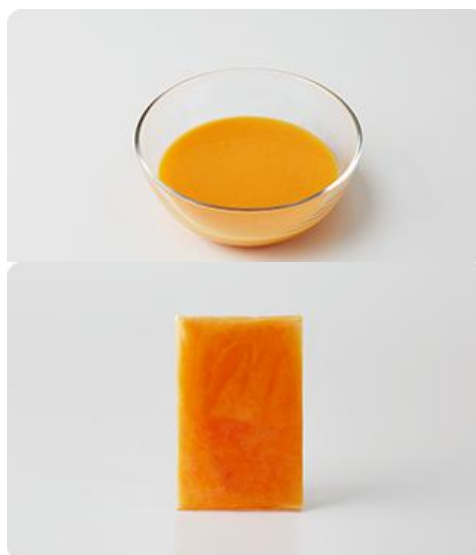
加工用たまごとは、たまごを割り、その中身を集めて保存した製品を指します。これにより、たまごを輸送したり、保管したりする際の取り扱いが簡単になります。食品業界では、この加工用たまごがさまざまな用途で使われています。（加工用たまごの種類）

●液卵

たまごを液体の状態で冷蔵保管したもの。0℃～5℃の範囲で流通されます。賞味期限は比較的短く、数日から1週間程度です。液卵は、家庭から食品加工業まで幅広く利用され、特に大量のたまごを一度に使う製菓・製パンメーカーなどでは重宝されています。

●凍結卵

たまごを-18℃以内の低温で凍結したもの。そのため、賞味期限は最大で18ヵ月と非常に長いです。使用する際には、流水や冷蔵庫で解凍してから料理に使います。凍結卵は、長期保存が必要な場合や、季節を問わず安定した供給が求められる場面で活用されます。



●乾燥卵

たまごを乾燥させて粉末状にしたもの。常温での保管・流通が可能です（一部の製品は冷蔵扱い）。賞味期限は 18 ヶ月以内と長く、粉末状のため保管スペースも少なくて済みます。乾燥卵はハム、麺、冷凍食品などで利用されています。



*出典：たまペディア HP より引用

■一般財団法人食品産業センター

食品産業に係わる諸課題の解決を通じて食品産業の健全な発展を図ることにより、我が国の食料の安定供給及び国民生活の向上に寄与することを目的とし、様々な事業を行っています。

<https://www.shokusan.or.jp/>

■本イベントに関するお問い合わせ

「STOCK EGG DINING」主催者 E-mail: jfia-kikaku@shokusan.or.jp

* お問い合わせに対して、ご返答にお時間を頂く場合があります。予めご了承下さいますようお願いいたします。