

2021年3月3日
株式会社イーストン

東京初上陸！北海道素材だけでつくる北の養鶏場の 本気ぷりんがエミオ武蔵境店に2021年3月10日OPEN！

～マガジンハウス出版 雑誌 Hanako「ときめく！スイーツ大賞」受賞のえっぐぷりんが堂々東京初上陸！～

札幌を中心に東北・関東で「クッチーナ」「ミアボッカ」「いただきコッコちゃん」など45店舗を運営する株式会社イーストン(所在地：札幌市北区、代表取締役社長：大山 泰正、以下「イーストン」)は、2021年3月10日(水)に東京初上陸となる『あべ養鶏場 えっぐぷりん』を東京都武蔵境市にオープン致します。

■『あべ養鶏場 えっぐぷりん』とは

北海道下川町に位置する「あべ養鶏場」は1964年に創業。一年の寒暖差60度を名前にしたブランド卵「下川六〇酵素卵」をはじめ、ぷりんや燻製卵などのオリジナル商品を展開。安心安全な卵づくりを通して、人々の健康や地域の森、自然を育てるあべ養鶏場の商品を販売するショップ。

東京にいながらもっと気軽に『北海道』の美味しさを感じて頂きたいという想いがひとつ叶う時がきました。卵は私たちの生活でどの食事でも、どのシーンでも食べられる栄養価の高い食品として注目を浴びています。その卵と、卵を使ったぷりんや燻製卵などをお届けし、老若男女問わず幅広い年齢層の方に愛されるブランドを目指して参ります。

店舗イメージ(写真：札幌駅直売店)



■メニューについて

「あべ養鶏場のえっぐぷりん」は北海道下川町にあるあべ養鶏場がつくる北海道の素材だけで作る本気ぷりん。自分へのご褒美スイーツにも、手土産用にも。東京にいながら『北海道』を味わえる一品。マガジンハウス出版 雑誌 Hanako「ときめく！スイーツ大賞」(2021年2月)に選ばれ、北のハイグレード食品認定(2021年2月)・第28回北海道加工品コンクール北海道知事賞受賞(2021年2月)と今注目のぷりんです。

他にも白い珈琲・北海道ちーず・季節のフレーバーを販売します。

ぷりんの美味しさは濃厚なのにあっさりとした「下川六〇酵素卵」があってからこそ。森や小麦畑に囲まれた静かな環境

の下、ストレスを最小限に抑えた健康な卵「下川六〇酵素卵」や茹でるお湯、チップなど全てが下川町の養鶏場だからたどり着いた森が薫る「燻製卵」をご用意しております。



写真：下川六〇酵素卵、燻製卵、あべ養鶏場のえっぐぷりん

■あべ養鶏場のえっぐぷりん 450円（税込）

北海道下川町に位置する「あべ養鶏場」の産みたてで新鮮な「下川六〇酵素卵（しもかわろくまるこうそらん）」を贅沢に使い、牛乳・生クリーム・甜菜糖、宗谷の塩の素材は全て『北海道』にこだわり、余計なものを一切加えずひとつひとつ丁寧に下川町のあべ養鶏場で愛情込めて手作りで作るぷりん。

素材の良さと卵感を味わってもらおうと、カラメルは別添えにし卵と牛乳の旨味がマッチした濃厚で深みのある風味豊かな味に仕上がっています。



«「あべ養鶏場のえっぐぷりん」販売実績»

- ・マガジンハウス出版 雑誌 Hanako ときめく！スイーツ大賞 受賞（2021年2月）
- ・北のハイグレード食品認定（2021年2月）
- ・第28回北海道加工品コンクール北海道知事賞受賞（2021年2月）
- ・札幌駅直売店1日1200個販売実績

■北海道ちーずぷりん 480円（税込）

北海道産のクリームチーズをたっぷりを使用し、なめらかでとろける食感が特徴。

「下川六〇酵素卵」と「北海道産クリームチーズ」の濃厚さと塩気がクセになるとリピーターが多い商品。

■ 白い珈琲ぷりん 480円（税込）

珈琲なのに白い！商品名を聞いて見た目の白さに驚くことでしょう。

トロツとした食感に珈琲が優しく香る商品。バニラビーンズに見える粒は珈琲豆です。



■ 季節のぷりん（数量限定） 480円（税込）

季節ごとの味を楽しめるフレーバーをご用意しています。

■ 下川六〇酵素卵（しもかわろくまろこうそらん）6個入り 380円（税込）

ほんのり薄ピンクの殻、レモンイエローの黄身が特徴のソニアという鶏種の卵です。

昆布酵素など数種類の酵素で発酵させた米ぬかなどに旨みを加えるカニ殻、下川町の木炭などを配合した自家配合飼料で親鳥を飼育。森や小麦畑に囲まれた静かな環境の下、ストレスを最小限に抑えた健康な卵。

濃厚なのに後味がさっぱりしています。



■ 燻製卵 1個 180円（税込）

北海道下川町の五味温泉のお湯を使い、下川町の木のスモークチップで燻製にし熟成させます。約4日間かけて丁寧につくられたALL下川町ブランドの燻製卵。甘みと旨味が凝縮したとろける黄身と、口の中で広がるスモークの風味がクセになるとリピーターが多く、サラダやトーストと一緒に楽しめる一品です。



■ 株式会社あべ養鶏場

北海道でも北部に位置する森林の町 下川町、大自然の中に有るこの地では夏は 30℃、冬は -30℃とその寒暖差は 60℃にもなります。その厳しい環境で育てられるニワトリは健康で強い生命力を持っています。当然その卵は安心・安全でおいしいものです。

この地であべ養鶏場は 50 年以上も卵の生産を行っています

あべ養鶏場ウェブサイト : <https://www.abe-youkei.com/>

■ オープン詳細

- ・ 店舗名 : あべ養鶏場 えっぐぷりん Emio (エミオ) 武蔵境店
- ・ 所在地 : 東京都武蔵野市境南町 2 丁目 1-13 Emio (エミオ) 武蔵境店 1 F
- ・ オープン日 : 2021 年 3 月 10 日 (水)
- ・ 営業時間 : 10:00~21:00
- ・ HP : <https://www.eastone.co.jp/service/>
- ・ 最寄駅 : 西武多摩川線 武蔵境駅 南口徒歩 2 分
- ・ 地図 : <https://tinyurl.com/y8jkvkti>

■ ON LINE SHOP : <https://abe-youkei.shop-pro.jp/>

【本リリース・取材などお問い合わせ】

株式会社イーストン 営業企画部 担当 : 近田 慈美(こんだ いづみ)

TEL : 011-717-5331

携帯 : 080-1974-5824

FAX : 011-717-5331

E-mail : konda@eastone.co.jp