

No.4 白い卵メニュー、導入効果に期待。

-1- なぜ可能？ 白い卵メニュー

キューピーが2003年に開発・発売した、黄身も白い卵「ピュアホワイト」(業務用)。黄身が白い理由は鶏のエサ。専用の飼料で育てた鶏が産む卵は、卵特有の生臭みもなくすっきりとした味わい。もちろん、栄養価は黄色い卵と変わりません。この卵を使うと、真っ白いオムレツやプリン、純白のロールケーキ等を簡単に作ることができます。また、ベースが白のため、淡い桜色のロールケーキなど、表現したい色味が再現でき、スイーツ作りの現場にも多数、採用されています。



-2- 導入例1：純白オムライスにリピーターも

洋食の伝統を基に季節の素材などさまざまなエッセンスを取り入れ、カジュアルに楽しめる洋食店、「キッチン大宮 DELI グランフロント大阪店」では、「純白のドレスオムライス」(Photo⑤)が人気です。シェフの



大宮勝雄氏(Photo④)にお客様の反応を伺いました。「うちのオムライスは、卵だけでなく、味付けのソースも中身も白。全部白い、純白のオムライスに仕上げています。初めて召し上がるお客様は、好奇心からご注文いただくのですが、実際に召し上がると気に入って、リピーターになっていただける方もいらして、うれしい限りです」。二度、三度とご注文のお客様が増えるなど、集客にもつながる看板メニューとして喜ばれています。

-2- 導入例2：白いオムレツなら野菜の彩りがより一層華やかに

青山にある自然派創作レストラン&カフェ「エムナチュール」。お店をプロデュースした料理研究家の宮前真樹さんに、白い卵メニュー採用のきっかけとメニュー開発のポイントを伺いました。「当店はオムライスが人気メニューなんです。白いオムライスができれば楽しそうだな、と。この白さが生きるように、発色のいい鮮やかなソースを使ったり、全体に焼き色がつかない工夫をしています。付け合わせの野菜の彩りが華やかに見せられるのもいいですね。洋風の白い茶碗蒸しとかワッフルとか・・・まだまだメニューが広がりそうです！」。

-2- 導入例3：ホテルではイースターフェアで大好評

札幌駅に直結する利便性とリゾートのくつろぎを併せ持つ「JR タワーホテル日航札幌」では、レストラン&バー「SKY J」(Photo⑥)で、今年の5月1日～31日にイースターにちなんだランチバイキングを実施しました。採用メニューは「真っ白なチーズオムレツ フォレステイエル風」。塚本吉紀料理長からは、「白い卵を使うことで、通常の卵メニューに変化を加えることができました。お客様の目を惹くインパクトのあるフェアならではのメニューに仕上がりに、いつもの1.5倍は出ましたね」といううれしい声も。フェアならではのお楽しみ要素とうまく合致したようです。



-3- テスト販売でも手応えあり

「Sign 外苑前店」にご協力いただき、2016年11月13日～26日までの2週間、「ピュアホワイト」を使用した「ホワイトオムライス」(Photo⑦)のテスト販売を実施しました。結果、テスト販売前の同期間における通常のオムライスがランチ110食に対し、ホワイトオムライスは136食(ランチ全6メニュー中2位、オーダー率14.1%)、ディナーは41食に対して106食と、通常に比べて高いオーダー率をキープ。白い卵メニューが受け入れられる可能性が十分高いことがわかりました。

