

—TAMAGOで日本と世界 73 億人の食卓をつなぐ—

訪日外国人旅行者向けに日本の食文化「たまごかけごはん」を広めます

名鉄レストラン M'sDINING が、期間限定メニューを販売。第一弾として「まんげつ井-トリュフ香るグリルチキンTKG-」本日より販売活動を開始します。

◆これまで

三栄鶏卵株式会社は、2012年よりシンガポールへ向けて、セントレアより生卵「まんげつ濃厚卵」を輸出開始。何度も販売試食プロモーション・展示会に参加し、私たちが、当たり前食べる「生たまご」を海外の方は食さない現状を知りました。

このため最近の試食プロモーションでは、新たな試みを始め、生ではなく調理した「温泉たまご」を試食していただいています。



◆地元愛知県産にこだわる

中部国際空港（セントレア）4F レストラン街にある「M'sDINING」とタッグを組みました。もちろん、海外の方にも抵抗が少なくなるように半熟温泉たまごを使用。日本の食文化から日本産農産物の美味しさ・安全を訴求していきたいと切な願いが形になりました。食材にもこだわり、地元愛知県産の米（あいちのかおり）、醤油（知多の甘露溜）、たまご（渥美のまんげつ濃厚卵）を使用。セントレアから愛知のたまごを「egg」ではなく日本の「TAMAGO」として世界へ発信していきます。

【背景】

2020年の東京オリンピックに向けセントレアを皮切りに食の文化を世界へ発信するプロジェクトを始めます。日本の真ん中愛知にも観光商品が必要と考えています。

日本が丸となり「寿司」や「天ぷら」だけでなく日本の食文化・農産物を知っていただき、愛知の自動車（くるま）に代わる「モノ」を食の観点から観光消費していただくためです。

訪日外国人旅行者に食していただき、母国に帰国された後「たまご」を見たときに、日本の「たまご」は美味しかったと連想していただける事を目的とし、世界における日本のたまごの需要増加を目標とします。

販売場所：名鉄レストラン「M'sDINING」セントレア・4階ちょうちん横丁 0569-47-6301

販売期間：2018年10月1日～来春（予定）

販売時間：10：00～終日

M'sDINING は、地元厳選素材をこれからも積極的にメニューに取り入れ、生産者とともにお客様にご満足を提供してまいります。

この件のお問い合わせ先：三栄鶏卵株式会社・岡崎GPセンター 成田まで Tel 080-1583-6985
愛知県岡崎市日名西町 2-30 E-mail narita@sanei-keiran.com