

報道関係者各位

2021年6月18日
株式会社ワンダーテーブル

【MO-MO-PARADISE】
養鶏場の救済策
たまご感が半端ない「こくみたまごのアイスクリーム」開発
Makauake で限定販売



2021年6月18日（金）より、株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄〕が運営する しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE（モーモーパラダイス）」では、すき焼き用の卵を使用した「こくみたまごのアイスクリーム」を開発し、“Makuake”にて販売します。

■企画背景

「MO-MO-PARADISE」は今から20年以上前に東京に誕生した老舗しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。開業当初は特に若い方から高い支持を得て、都内を中心に多店舗展開をしておりました。この10年では、海外へのフランチャイズ展開を進め、東南アジアを中心に今では70店舗以上を運営しています。国内の店舗は数年前より海外からの観光客が増加し、もっと「MO-MO-PARADISE」のファンになってもらうため、リブランドして店内や料理をブラッシュアップしてきました。

しかし、昨年からの新型コロナウイルス感染症の影響により、外国人利用者は激減。また同じ鍋を囲むという食べ方のイメージが敬遠され、売上は低迷し続けています。店内の営業はもちろんですが、これまで二人三脚で歩んできた取引先にも大きな影響が出ています。その一つが、すき焼きに使う卵「こくみたまご」です。



店内利用者が減ることで『こくみたまご』の発注も激減し、それを営む酒井養鶏場も大打撃を受けています。そこで、同養鶏場を救うために何かできることはないかと考え、「こくみたまご」を使用した商品開発をすることに至りました。

■こくみたまごのアイスクリーム

飼料や環境などに配慮して作られた赤鶏から生まれる「こくみたまご」は、黄身は濃厚で甘みに特徴があります。この特徴を最大限に引き出すため、有機飼料のジャージー牛乳を加え、プリンにも近い濃厚さとたまご感を実現させたアイスを作成させることができました。その名も『こくみたまごのアイスクリーム』です。



【6個入り】こくみたまごのアイスクリーム 4000円(税込み・送料無料)

【9個入り】こくみたまごのアイスクリーム 5000円(税込み・送料無料)

【12個入り】こくみたまごのアイスクリーム 6000円(税込み・送料無料)

販売期間 2021年6月18日(金)～7月19日(月)

購入先 URL <https://www.makuake.com/project/tamago-icecream/>

内容量:1個あたり アイス 80ml・カラメルソース 5g

保存上の注意:要冷凍(-18℃以下保存)

発送:ヤマトクール便

発送時期:プロジェクト終了後順次発送予定。

※応援して下さる方々が予想を大幅に上回った場合、商品発送に時間を要する場合がございます。また天災等の事情により、商品の発送が遅れるなど、支援者様にご迷惑をおかけする可能性がございます。その際には、復旧次第なるべく早く商品を支援者様にお届けいたします。

■こくみたまご

ボリスブラウンという赤鶏から生まれる卵です。飼料には国産玄米を10%使い、海の恵みであるエビ殻やカニ殻、山の恵みである木酢液も加えています。濃厚なコクと甘みが特徴的な卵です。



■酒井養鶏場

酒井養鶏場は、福島県の南部・石川郡浅川町にあり、創業 60 年を迎え、現在 16 万羽以上の飼育羽数を誇ります。その歩みは、家の隣に建てた小さな鶏小屋から始まりました。農場がある山白石地区は山が多く、少ない平地を有効活用するために養鶏業をスタートさせました。少しずつ規模を拡大しながら、現在に至ります。

阿武隈高原の豊かな自然と澄んだ空気の中で、鶏を育て、安心して食べられる、安全で美味しい卵を目指して、価値ある卵の開発に取り組んでいます。



■MO-MO-PARADISE

1993 年に東京に誕生した MO-MO-PARADISE は、本物のしゃぶしゃぶ・すき焼きを気軽に食べられるお店として愛され続け、今では世界 10 のエリア、70 店舗以上で展開しています。

お肉は 3 種類からお選びいただけますが、A5 ランクの黒毛和牛が人気です。

公式オンラインショップ

<https://mo-mo-paradise.myshopify.com/>



■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 43 店舗、海外 83 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致して経営しています。2021 年 9 月には、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」を日本初出店する予定です。

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com