

第③話

業界の垣根を越える
コラボレーション戦略

たまご知識普及会議の
たまごと**戦略**

連載コラム企画

日本養鶏協会（国産鶏卵に関する普及啓発問題検討委員会
日本卵業協会）
下園 貴子

「コラボレーションを通じて、たまごの魅力を広げる仕掛けづくり」

「たまごを毎日積極的に食べる世の中を創る。その目標に向けて、たまご知識普及会議では、たまご業界全体、さらには業界の垣根を越えたコラボレーションを実施。一人でも多くの方にたまごの魅力を伝える活動をしています。」

そのキックオフとなる取り組みとして、（一社）日本たまごかけごはん研究所が運営する「幻の卵屋さん」と共同キャンペーンを実施しています。タイトルは、たまごごはん、で「たまごごはん」。

新米の季節に合わせ、ごはんをもっとおいしく楽しく食べるため、定番の「たまごかけごはん」に加え、たまご知識普及会議が推進する、めだま焼きを「はん」のせた「めだま焼き丼」の魅力を店頭から発信しています。

「たまごはん」の第一弾は、JR王子駅で、10月22日から11月7日まで共同キャンペーンを展開します。

王子駅は、「王子駅に」を加えて「王子駅（たまごえき）」になる上、周辺に老舗のたまご焼き屋さんがあるなど、実は、たまご縁が深い駅。王子駅の実施を皮切りに、上野松坂屋前JR大宮駅などにも共同キャンペーンを展開し、「めだま焼き丼」を普及させていきたいと考えています。

有名料理研究家がおすす
める「めだま焼き丼」
の魅力

では、「めだま焼き丼」には、どんな魅力が詰まっているのでしょうか。

「たまごは好きだけど、生たまご（ほちよつと苦手）」という方にはもちろん、焼くことによって白身が主役になり、洋風にも和風にもさまざまアレンジを楽しめるのが、「めだま焼き丼」。実はSNSでも、有名料理研究家が「究極の丼」と紹介するほど、じわじわと人気を集めている食べ方です。「めだま焼き丼」のレシピ

開発にあたっては、「あさいち」のような料理「家事ヤロウ」といった数多くの人気料理番組のフードコーディネーターを担当する尾身奈美枝さんに協力をいただきました。焼き海苔におかか・醤油をかけた純和風の朝ごはんを丼に表現した「おかかめだま丼」や、たまごを使ったパスタメニューとして代表的なカルボナーラを表現した「カルボめだま丼」など、どれもすぐに家庭で試してみたい「めだま焼き丼」を全10種類開発いたしました。

こちらの「めだま焼き丼」は、「幻の卵屋さん」の店頭だけでなく、メディアやSNSを通してどんどん紹介していく予定にしています。今後の展開をご期待ください。

たまごを毎日積極的に食べる世の中を創るためには、たまご業界全体の巻き込みが重要だと考えています。これからも業界関係者の方に賛同・参画いただけるような取り組みを継続して参ります。

【次回12月5日号掲載予定】

たまご知識普及会議からのお知らせ

たま会・Facebookはコチラ▼

メールマガジン登録はコチラ▼

