

二期倶楽部

報道関係各位
二期倶楽部の「食」のこだわり

プライベートブランド 鶏卵 “^{じゅん}純” 完成

二期倶楽部指定ブレンドの配合飼料で育った純国産鶏の滋養卵

安全で安心してお召し上がりいただける食材だけを提供してきた二期倶楽部より、この度、さらなるこだわりを持って、二期倶楽部指定の配合飼料で育てあげた鶏卵“純”を御案内いたします。従来の那須御養卵【昔ながらの放し飼い地鶏の卵“極”】に比べ、一層の美味しさを追及し、完成した【プライベートブランド、二期倶楽部滋養卵“純”】はコクのある黄身と力強い白身の卵で、滋養と栄養価が高く、風味も格別に仕上がりました。通常96%を輸入に頼る中、純国産(栃木県真岡市)のひよこから育てた純国産鶏で希少価値も高く、安心安全でトレーサビリティも確認できます。

オリジナリティ：二期倶楽部が指定したブレンドの飼料(ヨモギ、海藻、木酢酸、白身魚の魚粉等)が配合され、プライベートブランドの鶏卵として生産。

提 供 場 所：二期倶楽部レストラン「ラ・ブリーズ」「ガーデンレストラン」
「二期倶楽部広尾」

提 供 例：

- 「ラ・ブリーズ」のご朝食【朝餉のにき菜重】

スタート時から大変好評いただいている「にき倶楽部 1986」の朝食は、季節の味覚を美しく盛り込んだ「朝餉のにき菜重」重箱を中心に、籠盛りの滋養卵“純”、そしてワゴンでサービスされるサラダとジュースで彩られます。

こだわりの那須の渓流魚の焼き魚燻製、干物や南高梅、汐昆布、地元の山野菜、珍味、大子町の豆乳で作った自家製豆腐料理、煮物、卵料理とあわせて、二期倶楽部ブレンドのお米と温泉水の炊きたて釜炊きご飯でたのしむ「玉子かけご飯」は名物となっています。このたび、朝食の卵料理、そして玉子かけご飯に使用する卵は、従来の那須御用卵に替わり、すべて新、プライベートブランド、滋養卵“純”となりました。

- 土曜マルシェ(朝市)& 限定20食の“あさごはん” 滋養卵ご飯

二期倶楽部広尾(〒106-0031 東京都港区西麻布 4-7-10 麻布筈町 A ハウス)では、土曜【朝市】-マルシェを開催。同時に、限定20食で、朝食もお召し上がりいただけます。那須から直送される新鮮な季節の無農薬野菜、そして、釜炊きのおいしいごはん、滋養卵をご賞味いただけます。



開 催 日：2009年9月26日(土)、10月17日(土)、31日(土)
時 間：10時～11時30分
(売切れ次第、終了とさせていただきます)
価 格：1,000円(税込み)

本資料に関する報道機関からのお問い合わせ

広報窓口：片山亜香梨 (a-katayama@nikiresort.jp)

住所：東京都港区南青山1丁目21番11号 Tel:03-5410-5135/Fax:03-5410-5131