

報道関係者各位

2021年7月5日  
株式会社ワンダーテーブル

## MO-MO-PARADISE 特大2リットル たまご感が半端ない 「こくみたまごのアイスクリーム」販売



2021年7月12日(月)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]は、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)」にて、すき焼き用卵を使用した「こくみたまごのアイスクリーム」を2リットルという特大サイズで販売します。

現在クラウドファンディングサービス「Makuake(マクアケ)<https://www.makuake.com/project/tamago-icecream/>」にて、1名様用カップでの販売を行っていますが、今回は2リットルという大型サイズでの販売です。バーベキューや夏休みのお子様のおやつに最適です。

### ■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。昨年からの新型コロナウイルス感染症の影響により、客足は遠のき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、共に歩んできた取引先にも大きな影響が出ています。その一つが養鶏場です。

利用者が減ることで、すき焼きに使う卵「こくみたまご」の発注量も激減し、それを営む酒井養鶏場も大きな打撃を受けています。彼らを支援するために何かできることはないかと考え、「こくみたまご」を使用した商品を開発しました。その名も『こくみたまごのアイスクリーム』です。

2021年6月18日～7月18日までの間、クラウドファンディングサービス「Makuake(マクアケ)<https://www.makuake.com/project/tamago-icecream/>」にて、1名様用カップでの販売を行っていますが、今回は2リットルという大型サイズで販売します。サイズは特大ですが、その味わいはカップと何ら変わりありません。

「こくみたまご」は、飼料や環境などに配慮して育てられた赤鶏から生まれ、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が半端ないアイスクリームを完成させました。1名様相当分(80ml)には卵黄約1個が使用されています。ボリュームがあるので、シンプルにそのまま食べるのはもちろん、スイーツに添えたり、フルーツを載せてパフェを作ったり、何通りもの味わいを楽しんでください。

販売期間 2021年7月12日(月)～8月31日(火)

購入先 URL <https://mo-mo-paradise.myshopify.com/products/pudding-ice>

販売価格 5,500円(税込・送料無料)

内容量:1個あたり アイスクリーム 2000ml

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:3～7日以内に発送



### ■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82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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)