

報道関係者各位

2021年8月4日  
株式会社ワンダーテーブル

**【MO-MO-PARADISE】**  
**Makuake** で 100 名以上が応援購入した  
「こくみたまごのアイスクリーム」復活販売



2021年8月4日(水)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、クラウドファンディングサービス”Makuake”で100名以上が応援購入した人気商品「こくみたまごのアイスクリーム」を自社サイトで復活販売します。帰省の代わりに贈るギフト”帰歳暮”やご自身へのプチ贅沢としてご利用いただけるよう、少人数から大人数まで楽しめる4種類のセットをご用意します。

■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。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月から1か月間、クラウドファンディングサービス”Makuake(マクアケ)”で販売したところ、100名以上の方々に応援購入いただきました。

『こくみたまごのアイスクリーム』に使うこくみたまごは、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味わいを実現させています。1名様相当分(80ml)には卵黄約1個が使用されています。

今年の夏も帰省ができない方が多いでしょう。その一方でステイホームの呼びかけにより自宅で過ごされる方が多いことも想像できます。帰省の代わりに贈るギフト「帰歳暮」として、またご自身へのプチ贅沢として、この夏ならではのご利用シーンにあわせて楽しんでいただけることを期待しています。

### ■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 個セット 3,500 円 (税込み・送料無料)
- 9 個セット 4,000 円 (税込み・送料無料)
- 12 個セット 4,500 円 (税込み・送料無料)
- 【超特価】特大2リットル 5,000 円 (税込み・送料無料)

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

### ■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 10 月 14 日、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)