

# 「ヨード卵・光 HIKARIN カフェ」概要

実施期間： 2008年7月19日(土)～2008年8月31日(日)

店舗所在地： 東京都港区台場2-6-1 ホテルグランパシフィックメリディアン内  
(現在の「C s Garden Café お台場店」)

営業時間： 10:00～20:00

休業日： 無休

## 特徴

店舗のつくり

外観・内装は現在の「C s Garden Café お台場店」のクールな空間に「ヨード卵・光」のマスコットキャラクター『ひかりん』のイラストを装飾した温かみや親しみのあるデザインをコンセプトとしています。



【内観イメージ～はめ込み画像】

メニュー内容

「ヨード卵・光」の特徴を活かしたタマゴ料理やスイーツをご用意します。タマゴの効能や健康維持に配慮した食材を使い、栄養バランスの良いキッズプレート、アンチエイジングを考えた大人プレートを提供します。



【キッズプレート】

### 【メニュー例】

<大人プレート>

- \* ヨード卵・光の目玉焼きのロコモコ丼
- \* 鶏もも肉、ヨード卵マヨネーズのゴマゴマ焼き
- \* サラダ
- \* 蜂蜜黒酢、蜂蜜入りヨーグルト

<キッズプレート>

- \* ヨード卵・光のオムレツ きのこクリームソース
- \* 洋風茶碗蒸し(トマトジュース使用)
- \* 豆腐と卵の揚げ団子
- \* サラダ
- \* バケット
- \* 蜂蜜黒酢、蜂蜜入りヨーグルト

<オリジナルスイーツ>

- \* ロールケーキ / プリン / アイスクリーム

物販コーナーやその他特典

店内には物販コーナーを設置し、ロールケーキやプリン、アイスクリームなどお持ち帰りもできます。また、店内のランチョンペーパーや、お持ち帰りできるテーブル据え置きチラシなどに今回のメニューのレシピを掲載するとともに、WEBサイト「たまごレシピ」と連動した情報提供なども展開します。

たまごレシピ URL: [http://www.yodoran.com/recipe/recipe\\_top.html](http://www.yodoran.com/recipe/recipe_top.html)

## メニュー開発者

中沢 るみ(管理栄養士・フードコーディネーター)～大阪スクールオブキャリア・アートにて栄養学・食材学を教える。任天堂DS「健康応援レシピ 1000」の栄養監修やラジオ大阪「美味しくアンチエイジング」のコーナーを担当し、「キレイになりたい!」という気持ちを応援する食材を紹介した「美人の食材」の著者でもある。

山川 友一(シェフ)～1954年京都府生まれ。大阪新阪急ホテルにてフランス料理の修業後、副料理長を経て兵庫県西宮にてフランス料理店開業。その後「C s Garden Café」のエグゼクティブシェフとしてメニュー開発・調理に従事する。

喜多 勇仁(管理栄養士)～1978年兵庫県生まれ。神戸学院大学栄養学部栄養学科卒。病院等の施設での献立作成・調理業務を経て「C s Garden」にてメニュー開発等従事。現在は、アンチエイジングクリニックにて栄養指導を行う傍らアンチエイジング・ダイエット等の機能的メニュー開発を行っている。

### 「ヨード卵・光」のマスコットひかりん

キャラクターのひかりんには安全第一を考えた健康なニワトリから生まれた元気なタマゴという意が込められています。



【ひかりん】