



向島「料亭きよし」と下町のパン屋さん「カメヤ」がコラボ！

2021年春、下町が生んだ奇跡の逸品

「料亭たまごサンド」が誕生します！

向嶋花街「料亭きよし」が粹人を魅了した伝統の技で焼き上げた厚焼きたまごを、焼きたて、揚げたて、作りたて、素材にこだわる「カメヤ」のパンで挟んだ厚焼きたまごサンド。その名も「料亭たまごサンド」ができました！

味は2種類。料亭で丁寧に焼いた甘めの厚焼きたまごをふっくらこだわりパンでサンドした、幅広い年齢層にお楽しみいただける「あまめちゃん」と、味わい深いだし巻きたまごをサンドした、からしマヨネーズがピリッときいた大人の味の「だし女将」。

どちらもひと口食べたらずになる、下町が生んだ奇跡の逸品です！

【おいしさの秘密】

1. 素材のこだわり

餌と飼い方にこだわり大切に育んだ「海藻卵」で

焼き上げた厚焼きたまごを、厳選小麦を贅沢にブレンドした食パンでサンド！

2. 技のプライド

日本料理とパン職人。分野は異なっても追い求めるものは同じ。これまで培ったお互いの知識や技を駆使し、丹精込めて生み出した逸品！

3. 向島の結晶

文化人や粹人に愛される墨田区向嶋花街の「料亭きよし」と、ホンモノを求める下町の人々に支持されるパン屋「カメヤ」。下町ならではの親しみやすさの中にある、味や伝統、こだわりをお楽しみください。

一般発売日：2021年4月4日（日曜）

発売元：石窯パン工房 KAMEYA 墨田区向島 3-39-8 Tel03-3625-2201

料亭きよし 墨田区向島 5-35-3 Tel03-3622-0224

URL：<https://maru-to-kame.tokyo/>

お問い合わせ；株式会社トーキョーアート Tel03-5608-2581