

Press Release

2018年6月2日 株式会社ブランディングアンドユナイテッド / YELLOW.Lab

●タイトル

とろ〜りサクサク！幸せが膨らむ半熟たまごタルトのお店
大阪市福島区にて NEW OPEN !!

株式会社ブランディングアンドユナイテッド(本社/大阪福島区福島、代表取締役社長/前田勇貴、代表取締役副社長/成世明弘)は平成30年4月1日より、大阪市福島区にてたまごタルトのお店「YELLOW.Lab」をオープンしました！

●コンセプト

YELLOW.Lab のたまごタルトは表面が沈んでいない、ぷっくり膨れ上がったたまごタルト。「沈んだ気持ち」も YELLOW のたまごタルトを食べたら「幸せが膨らむ」気持ちになれる。美味しさはもちろん、お客様が幸せな気持ちになれるたまごタルトを作りたいという想いが込められています。



●メイン商品である『半熟たまごタルト』が生まれたきっかけ

全てではないですが、従来のたまごタルトは焼き上がりはふっくらしていますが、冷めると表面が沈んでしまいます。代表前田曰く、「表面が沈んでいると気持ちまで沈んでしまう気がする…」

ポルトガルのパステル・デ・ナタ、マカオのエッグタルト、国内にもたまごタルト(エッグタルト)はお店はたくさんあります。

食べ歩きを繰り返し、自身が本当に美味しいと思うたまごタルトを提供したいという想いから、スタッフ一同研究を重ねて、冷めてもツヤツヤでふっくら膨らんだたまごタルトを完成させることができました！

従来のたまごタルト(エッグタルト)よりボリュームがあり、クリームはたっぷり入っていてとろとろでたまごの濃厚な味わいを口いっぱいを感じられるようにこだわりました。手作りの生地はパイ生地でサクサクとした食感を楽しめます。

お客様がパッケージを開けた時、パッと笑顔になり「見た目から美味しい！」「こんなたまごタルト見たことない！」と嬉しいお声を頂いております。



●商品のバリエーション

商品につきましてはタルトは『半熟たまごタルト』に加えて『半熟たまごチョコタルト』『半熟たまごチーズタルト』の3種類。半熟たまごタルトは鹿児島産「ちらん鶏」の卵黄のみを贅沢に使用。マリーゴールドを飼料に配合していることで濃厚で鮮やかな卵黄色。

期間限定で『季節のタルト』もご用意する予定です。

ドリンクは1種類、和歌山県産レモンをハチミツで漬けた『熟成レモネード』をご用意しております。

『半熟たまごタルト』

たまごの濃厚な味わいを口いっぱいを感じられるようにこだわりました！サクサクのパイ生地とも相性抜群です！

半熟たまごの様にとろ〜とクリームが溢れ出します♪

価格：220円(税別)

『半熟チョコたまごタルト』

甘い物好きな人はこのタルトがオススメ!!

ほんのリビターなチョコレートとたまごクリームがマッチしたタルト。

価格：250円(税別)

『半熟チーズたまごタルト』

半熟卵の濃厚クリームと相性のいいクリームチーズを選び抜きました。

レモンピールのアクセントが嬉しいタルト。

価格：250円(税別)

『熟成レモネード』

和歌山県産のレモンを使用しています。

酸味を最大限に引き出し、ハチミツで漬けたことにより、甘酸っぱくさっぱりしたレモネードに仕上がりました♪



半熟たまごタルト



半熟たまごチョコタルト



半熟たまごチーズタルト

●店舗情報

店舗名：YELLOW.Lab

所在地：〒553-0003 大阪市福島区福島 1-2-10

電話番号：06-6940-6942

営業時間：11:00 ~ 19:00

定休日：なし

備考：テイクアウト専門店

HP：y-tart.com

お問い合わせ先

株式会社ブランディングアンドユナイテッド

YELLOW.Lab 広報部 06-6940-6942

担当者：前田 090-3670-0829