

こりゃ大人気のワケがわかった！「店内手作りだし巻き玉子」

※本商品は、イースト21店、神田スクエア店、戸田駅店、上連雀店、上北沢店、成田東店、荏原4丁目店、桜店、千歳台店、弦巻通り店、池上8丁目店は対象外です。

家で作ると上手くできないけど、美味しい『だし巻き玉子』が食べたい…

おまかせください。その切なる想い、サミットがしかと受け止めております(´Д`)ゞピッ！

今回ご紹介する『店内手作りだし巻き玉子』。まさに専門店のような味付け、食感で、お客さまから絶大な支持をいただいている商品なんです。

その美味しさの秘密をバイヤーの玉川に徹底取材！ 実食もしつつ、詳しく話を聞いてまいりたいと思います(´Д`)ゞピッ！



売り切れずご提供できるよう、調理場の道具などを整えました！

玉川さん、このだし巻き玉子なのですが、お客さまからすごく人気なんですよね(´∀`)

「とても美味しいとたくさんの方から支持をいただいています。一方、「売り場がない！」そんなお声をかなりいただいております…」

ありゃあ、売り切れ！ 食べたい！ と思って買いに行ったのに買えないって…、ツライ…。

「そこで今回、新たな専用の什器、備品を用意して、調理場の環境を整えました。数を多く作れるようになったので、売り切れ問題の解消に一步…いや三步、…いやいや十歩だな、近づいたと思っています」。



味の秘密と作り方の秘密、公開！（いいの？）

では、その味わいについてお聞きします。ズバリ、美味しさの秘密は？

「かつおや昆布などのだしに、味の一番の決め手である『白醤油』を入れています。控えめの甘さのなか、だしが染み出るようなとてもやさしい味わいになるんですよ」。

秘訣は白醤油、とゆ(。)XEXE。他に何か秘密ってありますか？

「使っているたまごは、たまご売り場で販売している、サミットのオリジナルたまご『鮮度にこだわったたまご』です。それを1個1個手で割っているんですよ」。

そして、混ぜて、焼くという一連を、専用の型とヘラで、手作業で行っています」。

なるほど、だから時間がかかって数が作れなくて売り切れになっちゃっていたんですね…。



【試食レポート】重量感ハンパなくデカイぞ！

ではお待ちかね、試食タイム (^o^)! 綺麗なお皿に移して写そっと♪…つと、ちょ、玉川さん。すごく重い…。たまご何個使ってるんですか？「1本を6等分にカットしていますが、5個くらいです。重さは1本が380～400グラムくらいです」。

では、いただきますね！1個がまるまると大きいので、お箸で半分にカット。



パクリ。

!!!

°*..。..しみ(*´ω`*)ジュー～..。..*°

トロトロほろほろ、じゅわー！

絞ったらだし汁が出てくるんじゃないかというくらいジューシーです…！それがほろりほろりと口の中でほどけていって…

おおおおおいしい(*´▽`)♪♪♪

感覚的には、甘さが10ならだしは90。とにかくだしの味が濃いのですが、『白醤油』のやさしい甘みがそれを包み込んでいるよう…。

そして、**ジューシーでなめらかだけど噛みごたえもあって**、プリンのような、スフレのような…、『つるっ』『ふわっ』『さくっ』と、食感もさまざま楽しめます。

めっちゃくちゃおいしい(*´▽`)いいい♪♪♪



お家で本格だし巻き玉子。春のイベントごとにもぜひ♪

玉川さん、とっっても美味しかったです。玉川の玉は、玉子の玉。さすがでした！

「(笑)。今回、店内の調理場を充実させて、たくさんのお客さまに食べていただける機会を増やせたと思っています。ぜひ一度、あるいは二度、三度とご賞味いただけるとうれしいです」と玉川。

きれいな黄色が、ひな祭りにも良さそうですね♪ これからお花見シーズンだし、そういったイベントにも、もちろん夕ご飯のおかずにもオススメの絶品だし巻き玉子。

みなさま、ぜひぜひお試しください(^◇^)ゞビッ！

★『店内手作りだし巻き玉子』…

・1本(6カット)

／本体価格 395円(税込 426.60円)

・ハーフ(3カット)

／本体価格 198円(税込 213.84円)



店内手作りだし巻き玉子

※写真はすべてイメージです。

※品切れの際はご容赦ください。