

成城石井で、ひんやり冷たい「マンゴーフェア」を開催中！！ 輸入から販売まで一貫して自社で行う成城石井ならではの、マンゴーづくしの夏祭り！

今年の猛暑を南国気分でおいしく＆涼しくお過ごしいただけるよう、成城石井は「マンゴーフェア」を開催しております。「マンゴーフェア」では、自社輸入のアルフォンソマンゴーピューレをたっぷりを使用したオリジナル商品5種類が通常よりもお求めやすい価格でお買い求めいただけます。

また、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52」麻布十番店では8月5日(金)より、マンゴー味のグラニテにシャンパンを注いだ“大人のシャンパンかき氷”をご提供しております。

暑い夏に、ひんやり冷たいマンゴーやドリンクで涼をとってはいかがでしょうか？

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、海老名SA上り店を除く成城石井全店にて「マンゴーフェア」を実施しております。また、成城石井のワインバーでは8月5日(金)より期間限定で「大人のシャンパンかき氷」を販売しております。※店舗により取り扱い商品が異なります。

■マンゴーをとことん楽しむ「マンゴーフェア」を開催！

夏に食べたくなるフルーツの代表格と言えば、マンゴー。2016年の夏は、例年のないほどの猛暑が予想されていますが、そんな暑い夏にぴったりのマンゴーを思いきりお楽しみいただけるよう、成城石井は「マンゴーフェア」を開催しています。マンゴーを使った商品はお客から多くのご支持をいただき、当社オリジナルのマンゴー関連商品は年々増え続け、現在では売上前年比が200%以上(7月度前年同月金額比)となるまで拡大しています。

フェア対象商品は全部で5種類の自家製デザートやオリジナルのドリンク。これらに使用しているマンゴーピューレは、数あるマンゴーの中でも群を抜いた味や香りの良さから「マンゴーの王様」と称されているインド産アルフォンソマンゴー100%のもの。当社バイヤーが厳選して自社輸入した高品質なピューレです。濃縮還元ではない上に、砂糖や酸化防止剤は不使用。マンゴー本来の濃厚な甘みや味わい、香りを活かして開発した成城石井オリジナルの商品をぜひお楽しみください。



■マンゴーづくしの「マンゴーフェア」対象商品は、全部で5種類

成城石井自家製 マンゴーラズベリープレミアムチーズケーキ (通常価格 799 円、マンゴーフェア特価 699 円)



成城石井で人気ナンバーワンの「プレミアムチーズケーキ」のマンゴーバージョン。パウンド生地にアルフォンソマンゴーピューレと有機ココナッツファイン、フランボワーズ等を入れた甘酸っぱいチーズ生地を重ね、トッピングにマンゴーキューブ、ホワイトチョコガナッシュ、フリーズドライのストロベリーを飾った見た目にも華やかなケーキです。しっかり冷やしていただくことで、濃厚ながらもさっぱりとお召し上がりいただけます。

成城石井自家製 濃厚マンゴープリンのパッションフルーツがけ (通常価格 359 円、マンゴーフェア特価 299 円)



マンゴープリンの上に、マンゴーキューブとパッションフルーツゼリーを飾った、濃厚で甘酸っぱい美味しさが楽しめるデザートです。マンゴープリンの濃厚さと、パッションフルーツの酸味のハーモニーをお楽しみいただけます。

成城石井自家製 徳用 濃厚マンゴープリンのパッションフルーツがけ (マンゴーフェア価格 499 円)



8月12日(金)からは、上記のマンゴープリンの徳用サイズも発売予定。2~3名向きの大容量でありながら、通常サイズよりもさらにお買い求めやすくなっています。

成城石井 アルフォンソマンゴードリンク (180g/ 通常価格 199 円、マンゴーフエア特価 169 円)



一般的なマンゴー飲料は果汁が 10~30%ほどなのに対し、本商品ではアルフォンソマンゴー果汁を 50%も配合。香料、着色料を使わずに仕上げた、濃厚なマンゴードリンクです。飲みきりサイズのカップなので、オフィスでの休憩時やレジャーにも重宝します。

成城石井 アルフォンソマンゴードリンク (1000ml/ 通常価格 499 円、マンゴーフエア特価 399 円)



アルフォンソマンゴーの果汁を 50%も配合し、香料・着色料不使用で仕上げた濃厚なドリンク。
1リットル入りの容器なので冷蔵庫にストックしておき、急な来客へのおもてなしにもピッタリです。

■成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」新作“大人のシャンパンかき氷”を発売

8月5日(金)より、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ル バーラ ヴァン サンカン ドウ アザブ トウキョウ)」で、マンゴーを使った新メニューが登場しました。(麻布十番店限定。提供は平日のディナータイムと土日祝日の全時間帯)



新作“大人のシャンパンかき氷”(980 円)は、「マンゴーの王様」といわれるアルフォンソマンゴーのドリンクで作ったグラニテをかき氷の氷に見立て、バニラジェラートをたっぷりと添えた逸品。お客様の目の前でホールスタッフが仕上げにシャンパンを注ぎかけ、完成させます。

口の中に広がる口解けの良い甘酸っぱいマンゴーのグラニテを、前半はすっきりとしたシャンパンの味やシュワシュワとした食感をお楽しみいただき、後半はバニラジェラートの濃厚な味わいと、アクセントに添えたブルーベリーの皮が破れるぷちっとした食感とともに楽しみいただけます。マンゴー好きにはたまらない逸品です。

〈「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」のマンゴーを使ったメニューー覧〉

○デザート(以下は麻布十番店のみの扱い)

「大人のシャンパンかき氷 ~自家製ジェラート添え~」 980 円

「自家製ジェラート マンゴー」 380 円

○ドリンク(全店にて扱い)

「自家製サンゴリア&アルフォンソマンゴー」 680 円、「マンゴーシャンパン」 680 円、「アルフォンソマンゴードリンク」 480 円

■マンゴーをふんだんに使用した商品を展開し、「マンゴーフエア」を実現できる成城石井の仕組みとは

今回の「マンゴーフエア」が実現したのは、当社に商社機能や製造機能の仕組みがあるからこそ。成城石井は「お客様においしくて良いものをお求めやすい価格でお届けしたい」という想いのもと、日々さまざまな努力・工夫を重ねています。中でも、成城石井ならではの特長といえるのが、食材の輸入から製造、販売に至るまで一貫したプロセスを最大限に活用した商品展開。商社を介さず直接取引することで、中間マージンをカットしコストを極力下げ、仕入れた原材料をバイヤーとセントラルキッチンのプロの手によってオリジナルの商品に加工し、「いいものをお求めやすく」お客様にお届けしています。自社で輸入するからこそ、昨今の円高に対してもタイムリーなアクションが可能となります。

※価格は全て税抜きです。

