

5月30日はアーモンドミルクの日 三大都市圏の飲食店で「アーモンドミルクフェア」を開催 「アーモンド効果＜For Barista and Chef＞」を活用したメニューを提供

江崎グリコ株式会社は、5月30日（火）の「アーモンドミルクの日」に合わせて、三大都市圏の飲食店で「アーモンド効果＜For Barista and Chef＞」を使用したメニューを展開する「アーモンドミルクフェア」を開催します。さらに、対象のメニューをご注文のお客様に「アーモンド効果＜砂糖不使用＞125ml（試供品）」をプレゼントします。

＜アーモンドミルクの日＞

アーモンドミルクの原材料であるアーモンドは5月下旬から実がなり始めます。健康飲料のアーモンドミルクの認知度を高め、魅力をより多くの人に知ってもらうことを目的に、「実（3）が丸く（0＝○）」、「実（3）が大きく（0＝Oオー）」なるころとして、アーモンドミルク研究会が制定。2017年には一般社団法人日本記念日協会に認定されました。

＜三大都市圏で人気の飲食店と連携し、アーモンドミルクの魅力を発信！＞

健康意識の高まりでアーモンドミルク市場は年々拡大を見せており、健康意識の高い女性だけでなく、子どもや男性の飲用も増えてきています。

バリスタやシェフ仕様に開発した「アーモンド効果＜For Barista and Chef＞」は、全国の数多くの飲食店様にご活用いただいております。今回は三大都市圏で人気の飲食店「港屋珈琲」「バナナの神様」「心斎橋ミツヤ」にてアーモンドミルクフェアを開催します。



「アーモンド効果＜For Barista and Chef＞」をご活用いただいている店舗様からは、

- ・健康志向の高まりに合わせてアーモンドミルクを導入
- ・アーモンドのコクと風味がしっかりしていて香りも豊かでとても美味しい
- ・スチームでカプチーノが作れる泡立ちの良いアーモンドミルク

とご好評いただいております。

今後も様々なコラボレーションを通し、アーモンドミルクの飲用機会を作り、アーモンドミルクの認知向上を目指します。



フェア展開企業・メニュー概要

今回のフェアを展開いただいている企業様についてご紹介いたします。

■港屋珈琲

厳選した最高峰の有機焙煎珈琲豆を使用し、自社指定の工場オリジナルの焙煎をかけ、丁寧にドリップしたこだわりのコーヒーを三重県を中心に10店舗（2022年4月時点）にて提供しています。カフェのベーシックメニューとして「アーモンド効果」をブレンドした身体に嬉しいメニューを展開いただいております。飲みやすさとアーモンドの香り、経時で成分が分離しにくいので使いやすいという点を高く評価いただいております。



<コラボメニュー展開>

アーモンドミルクカプチーノ
アーモンドミルクオレ
アーモンドミルクマキアート
アーモンドミルクココア
とろーりカスタードちぎりパン
生エンジェル塩キャラメルナッツケーキ



■バナナの神様

栄養価の高い国産バナナを使用し、健康志向イメージの強いスムージーを提供しています。自社グループ会社が運営している『神バナナ農園』で栽培する国産バナナは、農薬不使用で皮まで食べられてカラダに優しく、低カロリーなのに糖度はメロンと同じぐらい高く甘くて美味しいです。

「アーモンド効果」をご活用いただくタイミングで、独立したオリジナルメニューとしてアーモンドミルクバナナスムージーが新登場しました。カスタマイズメニューとしてもミルクからアーモンドミルクにベース変更ができ、お好みのスムージーと合わせてお召し上がりいただけます。

banana no
kamisama



<コラボメニュー展開>

アーモンドミルクバナナスムージー

フェア展開企業・メニュー概要

■心斎橋ミツヤ

80年の歴史を持ち9ブランドの飲食店を展開しています。関西初の「元祖あんみつ」、「軽食喫茶」という業態の開発の実績を持ち、現在、心斎橋ミツヤ、心斎橋ミツヤ フルーツパーラー、カフェブレイク、蜜家珈琲店、の4ブランドにて「アーモンド効果」のコラボメニューを展開中です。心斎橋ミツヤ フルーツパーラーでは、ドリンクメニューだけではなく、オリジナルメニューのパンケーキにも、フレッシュなフルーツを引き立てる「アーモンド効果」をご活用いただいております。

<コラボメニュー展開>

【心斎橋ミツヤ】

アーモンドミルクココア/アーモンドミルクフロート

【心斎橋ミツヤ フルーツパーラー】

季節のフルーツ&アーモンドミルクパンケーキ

アイスカフェアーモンドミルク/アーモンドミルクフロート

アーモンドミルク/アーモンドミルクココア

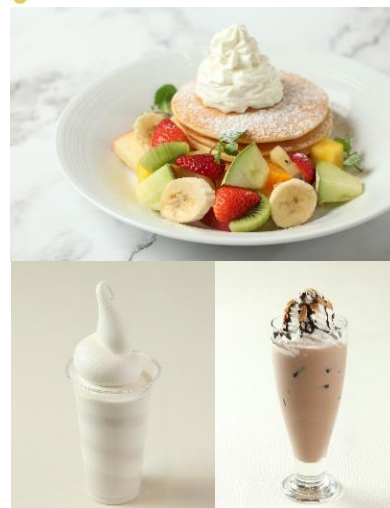
バナナアーモンドミルク(期間限定)

【カフェブレイク】

アーモンドミルク/アーモンドミルクラテ

【蜜家珈琲店】

アーモンドオーレ/はちみつアーモンドオーレ



フェア及びプレゼントキャンペーン実施店舗一覧

三大都市圏で人気の飲食店「港屋珈琲」「バナナの神様」「心斎橋ミツヤ」の限定26店舗にて「アーモンド効果<砂糖不使用>125ml(試供品)」のプレゼントキャンペーンを実施いたします。この機会にぜひ、お近くの店舗までお立ち寄りください。

ブランド名	港屋珈琲	バナナの神様	心斎橋ミツヤ
エリア	中部、北陸、関東	関東、関西	関西
URL	https://www.minatoya-coffee.net/	https://banananokamisama.com/	https://www.mitsuya.co.jp/
店舗数	10店舗	3店舗	13店舗
店舗名	・鈴鹿店 ・久居店 ・四日市インター店 ・鈴鹿玉垣店 ・名張店 ・伊賀店 ・小松店 ・白山店 ・北上尾店 ・岡崎店	・原宿竹下通り店 ・天空橋店 ・大阪難波店	・心斎橋ミツヤ 心斎橋本店 ・心斎橋ミツヤ ホワイティ梅田店 ・心斎橋ミツヤ 阪急三番街店 ・心斎橋ミツヤ 京阪モール店 ・心斎橋ミツヤ なんばウォーク店 ・心斎橋ミツヤ アベノ店 ・心斎橋ミツヤ あまがさきキューズモール店 ・心斎橋ミツヤフルーツパーラー つかしん店 ・カフェブレイク ホワイティ梅田店 ・カフェブレイク クリスタ長堀店 ・カフェブレイク トウザフォレストなんばCITY店 ・カフェブレイク なんばウォーク店 ・蜜家珈琲店 枚方店

アーモンド効果プレゼントキャンペーン概要

アーモンドの豊富な栄養をおいしく、手軽に摂れる※飲料としてご愛飲いただける「アーモンド効果」は、これまで数々の飲食店様にご活用いただいていたまいりました。今回協業する3企業では、バリスタやシェフのために開発された「アーモンド効果＜For Barista and Chef＞」を使用した各店こだわりのカフェメニューをお楽しみいただけます。

5月30日(火)の「アーモンドミルクの日」を記念し、「港屋珈琲」「バナナの神様」「心斎橋ミツヤ」の合計26店舗にて対象のメニューをご注文のお客様に、1店舗あたり先着100名様に「アーモンド効果＜砂糖不使用＞125ml（試供品）」をプレゼントいたします。※200mlあたりアーモンド5g使用。他、食物繊維、カルシウム、およびビタミンE添加。

- 対象商品：アーモンド効果＜砂糖不使用＞125ml（試供品）1本
- キャンペーン期間：5月30日(火)より各店先着100名様
※なくなり次第終了となります
- 対象：アーモンドミルクを使用したメニューをご注文のお客様
- プレゼントキャンペーン対象店舗：
「港屋珈琲」「バナナの神様」「心斎橋ミツヤ」の限定26店舗
※プレゼントキャンペーン商品の在庫状況は各店へお問い合わせください



商 品 名	アーモンド効果＜For Barista and Chef＞ ※グリコダイレクトショップ・業務用の限定販売
パ ッ ケ ー ジ	
エ ネ ル ギ ー	86kcal/200mlあたり
糖 質 量	1.6g/200mlあたり
種 類 別	アーモンド飲料
内 容 量	1000ml
価 格	グリコダイレクトショップ販売価格 (6本セット) 3,300円（税込）
商 品 特 長	・200mlでビタミンE（1日分※）とたっぷりの食物繊維を摂取できます。※「栄養素等表示基準値」より。 ・バリスタやシェフ仕様に開発したアーモンドミルクです。 ・ストレートで飲んでも、コーヒーなどの割材としても満足いただける味わいとなるよう仕上げています。 ・泡の量、質、泡の照り、もちの4つにこだわっています。 ・牛乳・豆乳ではなく、アーモンドからつくった植物性ミルクで、コレステロールがゼロです。 ・常温保存が可能です（賞味期限270日）。 【業務用をご検討の方は下記をご参照ください】 アーモンド効果＜For Barista and Chef＞ 店舗様向けご案内ページ：https://www.glico.com/jp/business/barista-chef/ お客様向け販売ページ（グリコダイレクトショップ）：https://go.glico.com/305371

「アーモンド効果」のブランドサイト：<http://cp.glico.jp/almond-k/index.html>

「アーモンド効果」公式Twitter：https://twitter.com/almondkoka_JPN

「アーモンド効果」公式Instagram：https://www.instagram.com/almondkoka_jpn