



2015年11月9日  
【2015-BJ-19】  
ユニリーバ・ジャパン

愛とアイスで地球を救え

## 新フレーバー「セイブ アワ スワールド」新発売

マシュマロとラズベリーソースのswirlが入った、  
ラズベリーアイスクリームに、アイスクリーム型のファッジ・チャंक！



アメリカ生まれのプレミアムアイスクリーム「BEN&JERRY'S (ベン&ジェリーズ)」は、新フレーバー「SAVE OUR SWIRLED (セイブ アワ スワールド)」を11月11日(水)より国内全4店舗にて新発売します。

マシュマロとラズベリーソースのswirl (うず巻き模様) がはいつたラズベリーアイスクリームに、アイスクリーム型のファッジ・チャंक (ゴロゴロした具)。一度口にしたら止まらないおいしさの「SAVE OUR SWIRLED (セイブ アワ スワールド)」は、地球の気候変動を止めるため「Save Our World (地球を救え)」という言葉にかけて名付けられました。

なぜベン&ジェリーズが「気候変動」の問題に取り組むのか？それは、今日世界が直面している問題のなかで、もっとも緊急性が高いものだと考えているからです。強力な台風やハリケーンの増加、洪水や熱暑などの災害は、生活の脅威となるだけでなく、より貧しく、社会から忘れられがちなコミュニティの人々に、経済的な損失も与えています。

ベン&ジェリーズは、社会的使命に取り組むビジネスとして、気候変動を止めるため「2015年までに再生可能エネルギー100%」という目標を掲げ、アクションを起こしています。また、ベン&ジェリーズは、スクープショップ全4店舗でグリーン電力証書を取得しています。地球の全員にとって重大なこの問題に対して、みんなで一緒に行動を起こそう、と呼びかけています。具体的な方法は以下の2つ。多くの方のアクションをお待ちしています。

### ① 11月28日(土)「アースパレード2015 in 東京」に参加する

<http://climate-action-now.jp/blog/event/08/20/598/>

### ② 署名して国際社会を動かす

<http://www.benjerry.jp/climate>

「最高のアイスクリームを持続可能な方法でつくる」ために、フェアトレードの原材料や平飼いたまごの卵、ホルモン剤などを使わずに育てた牛のミルクなどで作られた、ベン&ジェリーズのアイスクリーム。ビジネスの過程でも、排出するCO<sub>2</sub>を削減するため、環境負荷が少ない冷蔵庫の導入、製造におけるエネルギー効率化・ゴミ削減など、さまざまな努力を続けています。

食べる人にも作る人にも、牛やニワトリ、そして地球にもいいことがいっぱい「セイブ アワ スワールド」を是非お楽しみください。



<クレジット表記、および一般のお客様からのお問合せ先>

ベン&ジェリーズ表参道ヒルズ店 TEL: 03-5772-1724

<報道関係の皆様からのお問合せ先>

ベン&ジェリーズ PR事務局 株式会社ワグ 担当: 安田・北林

TEL: 03-579-1500 FAX: 03-5791-0015

MAIL: yasuda@wag-inc.co.jp kitabayashi@wag-inc.co.jp

## 【ベン&ジェリーズ セイブ アワ スワールド】

### 【価格】

スモール380円/レギュラー580円/ラージ750円/ワッフルコーン+100円/  
ワッフル・ポウル・サンデー： スモール680円/レギュラー880円（※価格はすべて税込）

【発売期間】 2015年11月11日(水)～

【販売店舗】 国内全4店舗（ベン&ジェリーズ表参道ヒルズ店/ベン&ジェリーズコピス吉祥寺店/  
ベン&ジェリーズららぽーと豊洲店/ベン&ジェリーズ舞浜イクスピアリ店）

### 【ベン&ジェリーズ店舗】



ベン&ジェリーズ表参道ヒルズ店：東京都渋谷区神宮前4丁目12番10号 表参道ヒルズ同潤館1階



ベン&ジェリーズコピス吉祥寺店：東京都武蔵野市吉祥寺本町1丁目11番5号 コピス吉祥寺1階



ベン&ジェリーズららぽーと豊洲店：東京都江東区豊洲2丁目4番9号 アーバンドックららぽーと豊洲1階



ベン&ジェリーズ舞浜イクスピアリ店：千葉県浦安市舞浜1-4-109 イクスピアリ1F ザ・コートヤード



### ベン&ジェリーズとは

アメリカ・バーモント州で生まれたプレミアムアイスクリームのブランド「ベン&ジェリーズ」は、1978年、アイスクリームが大好きな2人の青年ベンとジェリーが、ガソリンスタンド跡地に開いた小さなお店から始まりました。ゴロゴロしたチャंक（チョコレートやクッキーの塊）が入ったユニークなフレーバーのアイスクリームはたくさんの人を虜にし、現在は世界35か国\*で展開しています。日本では 旗艦店「表参道ヒルズ店」をはじめ、「コピス吉祥寺店」「ららぽーと豊洲店」「舞浜イクスピアリ店」の全4店舗で営業中。また、関東エリアの高級食料品店などでミニカップアイスクリームの販売も開始。お店と同じおいしさを、ご家庭でも楽しんでいただけるようになりました。ベン&ジェリーズでは創業以来、「ビジネスには、そこで得たものを社会に還元する責任がある」という考えのもと、単に利益の一部を社会貢献活動に使うということではなく、ビジネス自体が社会に貢献するものになるよう、事業を展開しています。たとえばアイスクリームの原材料のほとんどは世界中の生産者と適正な価格で取り引きしており、日本初の「国際フェアトレード認証」を受けています。またより自然でおいしいミルクのために、酪農家と酪農法をサポートするプログラムも進めています。大切にしているのは「社会のためになることを、楽しい方法で行う」こと。これからもさまざまな楽しい取り組みによって、世の中をよりよくする、おいしいアイスクリームをみなさまにお届けしていきます。

\*アイスクリームショップを19か国で展開しているほか、小売のみの展開を16か国で行っています。

▶最新情報はFacebook、Twitter (@benandjerrys\_jp)、Instagramと公式HP (benjerry.jp) で発信しています。



ついにベン&ジェリーズがインスタはじめます。  
@benjerry\_jp ([https://instagram.com/benjerry\\_jp/](https://instagram.com/benjerry_jp/))



<https://www.facebook.com/BenJerrysJapan>



[https://twitter.com/benandjerrys\\_jp](https://twitter.com/benandjerrys_jp)

<クレジット表記、および一般のお客様からのお問合せ先>

ベン&ジェリーズ表参道ヒルズ店 TEL：03-5772-1724

<報道関係の皆様からのお問合せ先>

ベン&ジェリーズ PR事務局 株式会社ワグ 担当：安田・北林

TEL: 03-579-1500 FAX: 03-5791-0015

MAIL: yasuda@wag-inc.co.jp kitabayashi@wag-inc.co.jp