

2015年11月6日

報道関係者各位

株式会社 エスキュービズム・FC コンサルティング

新食感スイーツ“フラッフアイス”と
老舗和菓子店「金精軒」がつくる“極上生信玄餅”が日本初コラボ
『極上生信玄餅きな粉雪』を限定販売
～雪見亭中野店で11月6日（金）から1ヶ月限定で販売開始！～

株式会社エスキュービズム・FCコンサルティング（本社：東京都港区、代表取締役社長 藪崎敬祐、
<http://sc-tsusho.jp/> 以下 当社）は、当社が直営するふわふわさらさら新食感スイーツのお店「雪見亭」が
提供する“フラッフアイス”に創業113年を数える老舗和菓子店「金精軒」が提供している“極上生信玄餅”
をトッピングしたコラボ商品『極上生信玄餅きな粉雪』を「雪見亭中野店」（中野ブロードウェイ地下1階）で
11月6日（金）より730円（税込）にて1か月間限定で販売します。



門外不出の極上生信玄餅
雪見亭で日本初コラボ



金精軒 極上生信玄餅きな粉雪

期間限定 11月6日(金)から

■本コラボレーションについて

本コラボ商品『極上生信玄餅きな粉雪』は、雪見亭のレギュラーメニューとして提供する“きなこ黒みつ”
のトッピング部分をTVや雑誌で話題の金精軒の“極上生信玄餅”にバージョンアップしたスペシャル限定メ
ニューです。普段は地元山梨でしか食べることができない金精軒の貴重な“極上生信玄餅”を唯一県外で食べる
ことができる日本初のコラボレーションメニューです。

PRESS RELEASE

■雪見亭のご紹介

雪見亭は、粉雪のような“ふわふわ”“さらさら”とした新食感スイーツ「フラッフアイス」をはじめ、お餅を挟んだトースト、コーヒーやハーブティを提供するスイーツカフェのお店です。特に新食感スイーツ「フラッフアイス」は、厳選された純国産北海道牛乳をベースに独自の製法でつくっているため、今までにない食感とテイストが味わえます。トップシーズンの夏には、1日400杯近い数を販売する大人気スイーツです。旬な食材をトッピングに使用したメニューを常に用意しているので、一年を通して楽しめます。また、ベトナムのホーチミンに海外1号店の出店を予定しています。

■金精軒のご紹介

金精軒は、創業113年を数える老舗和菓子店です。日本百名山の甲斐駒ヶ岳、日本名水百選の尾白川など、天と自然の恵みのなかで丹精こめて造り続けられる和菓子は、できる限り山梨の食材を使い、防腐剤や保存添加物は一切使用しない、「安全でお客様のために価値のあるモノを」という信念のもと造り続けられています。

その思いが紡ぎだした極上の一品「極上生信玄餅」は、地元山梨でしか食べることができないことから大変希少価値があり、すぐに売り切れてしまう山梨屈指の銘菓です。

極上生信玄餅：5個入り 770円（税込） 10個入り 1490円（税込）

Webサイト：<http://kinseiken.co.jp/>

■コラボ商品の展開について

今後は、「フラッフアイス」と日本全国のご当地和菓子や洋菓子メーカーとのコラボレーションの準備も進めています。また、メディアの皆様には、今回のコラボスイーツをご試食できる試食会の実施も予定していますので、参加を希望される方に関しましては、当社担当者までご連絡ください。

■会社概要

社名：株式会社 エスキュービズム・FC コンサルティング（<http://sc-tsusho.jp/>）

代表者：代表取締役社長 藪崎敬祐

所在地：東京都港区芝公園2-4-1 芝パークビル A館 4階

設立：2015年6月11日

資本金：50,000,000円

事業内容：カフェ、レストラン等の飲食店の経営、カキ氷の製造販売および販売指導など

雪見亭 Web サイト：<http://yukimitei.jp/>

【お問い合わせ】

〒105-0011

東京都港区芝公園2-4-1 芝パークビル A館 4F

TEL/03-6430-6730（代表）

FAX/03-6430-6731

株式会社エスキュービズム・FC コンサルティング

店舗開発部/FC 推進部 五味秀一

shuichi.gomi@s-cubism.jp