

## 「東京ミルクチーズ工場」より新業態「Cow Cow Ice」が ルミネ新宿店にOPEN！！

10月28日(金)にOPEN！「Cow Cow Ice」は、ミルク、チーズ、ミックスの全部で3種！

「東京ミルクチーズ工場」より新業態「Cow Cow Ice」がルミネ新宿店にOPEN！！  
オリジナルワッフルコーンにぎっしりと詰め込んだ、より素材にこだわり抜いた  
東京ミルクチーズ工場の「Cow Cow Ice」をお楽しみ下さい。

### ◆詳細

日時：10月28日(金) 10:00～

店舗情報：東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿店 LUMINE1 B2

営業時間：10:00～22:00

販売商品：「ソルト&カマンベールクッキー」10枚入り・20枚入り  
「蜂蜜&ゴルゴンゾーラクッキー」10枚入り・20枚入り  
「ポルチーニ&ゴータクッキー」10枚入り、  
「ミルクチーズケーキ」、「マドレーヌ」、  
「詰め合わせ」20枚入り、30枚入り、40枚入り  
「Cow Cow Ice」ミルク・チーズ・ミックス

### ◆「Cow Cow Ice」のご説明

ヴィンテージレッドチェダーチーズを練り込んだコクのあるワッフルコーンは、チーズを削るところから店内で、一枚一枚丁寧に手焼きしております。北海道十勝産ジャージーミルクを使用したクリーミーな「ミルク」と、2種のクリームチーズと北海道産ゴータチーズを使った濃厚な「チーズ」、両方の美味しさを味わえる贅沢な「ミックス」の3種の味をご用意しております。オリジナルワッフルコーンにぎっしりと詰め込んだ、より素材にこだわり抜いた東京ミルクチーズ工場の「Cow Cow Ice」をお楽しみ下さい。



**Cow Cow Ice**  
Rich!ミルクとVintage!チェダーコーン



**ミルク** (本体 ¥445) 税込 **¥480**

十勝産のジャージーミルクをベースに、マスカルポーネチーズと生クリームで仕上げた、クリーミーでコクのあるミルクソフトクリームです。



**チーズ** (本体 ¥463) 税込 **¥500**

オーストラリア産とデンマーク産の2種のクリームチーズと北海道産ゴータチーズで、濃厚なチーズ味に仕上げました。



**ミックス** (本体 ¥463) 税込 **¥500**



**ヴィンテージチェダーコーン。**  
一枚一枚お店で焼き上げます。



◆ 「Cow Cow Ice」のラインナップ



・ Cow Cow Ice ミルク

北海道十勝の契約牧場で生産したジャージーミルクをベースに、隠し味にマスカルポーネチーズを加えオリジナルの生クリームでよりクリーミーに仕上げました。

税込 480円



・ Cow Cow Ice チーズ

オーストラリア産、デンマーク産の2種のクリームチーズに北海道産ゴーダチーズを加える事で更に、濃厚なチーズ味に仕上げました。

税込 500円



・ Cow Cow Ice ミックス

クリーミーなミルクと、濃厚なチーズ、両方の美味しさを味わえる贅沢な味です。

税込 500円

## ◆店舗写真



## ◆ブランド情報



東京ミルクチーズ工場

厳選したミルク、良質のチーズ、お菓子職人たちが、日本中、世界中から集めてきた材料で、これまでにない自分たちにしか作れないお菓子を作りたい…  
東京ミルクチーズ工場は、新しい材料の組み合わせをまいにち考え、驚きとおいしいお菓子を提供する創造性あふれる工場をコンセプトにしています。

新しいけど、懐かしい…  
意外だけど、おいしい!

一口食べると 'わくわく' 'ドキドキ' するような斬新なお菓子を次々に生み出していく東京ミルクチーズ工場。  
お近くにお店を見つけたときにはぜひ立ち寄って、お気に入りのお菓子を見つけてみてください。

## ◆公式サイト

<http://tokyomilkcheese.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発課宛

メールアドレス：[info@sucrey.co.jp](mailto:info@sucrey.co.jp) 電話番号：0120-39-8507