

報道関係者各位

B-R サーティワン アイスクリーム 株式会社

〒141-0021 東京都品川区上大崎3-1-1

Tel:03-3449-0331(代) Fax:03-3449-0347

URL:https://www.31ice.co.jp/

## 【初協業】日本橋の老舗 & 新名店コラボフレーバー登場！ 重要文化財に期間限定店舗『サーティワン三越』が限定オープン！

ゴールデンウィークは日本橋に。  
日本橋三越本店のデパ地下人気店とのコラボサンデーも数量限定で発売。  
老舗コラボレーションフレーバーは、  
5月9日から全国の(※)サーティワン アイスクリーム店舗でも展開。

『サーティワン三越』

会期 2025年4月30日(水)～5月6日(火・振替休日)

場所 日本橋三越本店 本館1階 中央ホール、本館地下1階 フードコレクション



※会場内はカップのみでのご提供となります。

B-R サーティワン アイスクリーム株式会社（所在：東京都品川区上大崎3-1-1／代表取締役会長兼社長 CEO ジョン・キム：東京証券取引所(スタンダード市場)：2268）は、日本橋三越本店と初の協業をし、4月30日(水)～5月6日(火・振替休日)の期間、日本橋三越本店 本館1階 中央ホール、本館地下1階 フードコレクションに、期間限定店舗『サーティワン三越』をオープンします。

本年で90周年を迎え、国の重要文化財でもある日本橋三越本店の中央ホールという特別な空間のもと、1945年アメリカで誕生した世界最大のアイスクリーム専門店チェーン、サーティワン アイスクリームと日本橋三越本店がタッグを組み、ゴールデンウィークの7日間限定で登場します。



お子さまから大人まで、1カ月(31日間)毎日違ったフレーバーが楽しめるサーティワン アイスクリームと、「比類なき 伝統・文化芸術・暮らし」をコンセプトに、世界中のお客さまから選ばれる店を目指す日本橋三越本店が、初の協業を通じて、試行錯誤を重ね開発されたコラボフレーバーや、特別なコラボサンデー、会場限定グッズをご提供します。

また、今回登場するコラボフレーバーのうち、日本橋のまち(街)を代表する老舗である<榮太樓總本舗>とくになべん>とのコラボフレーバー「黒みつ入り日本橋のみたらし」は5月9日(金)から全国の(※)サーティワン アイスクリーム店舗でも販売いたします。お近くのサーティワンでも、日本橋の老舗の名店とのコラボフレーバーをぜひお楽しみください。

※一部店舗では、販売いたしません。

## 【必食】日本橋の新旧の名店の味が、2種類のアイスクリームに！

新旧の名店がしのぎを削るまち「日本橋」。今回は日本橋三越本店が旗振り役となり、2種類の「日本橋」のまち(街)を代表する名店とのコラボフレーバーが登場。『サーティワン三越』限定のコラボカップでのご提供です。

### <榮太樓總本舗> <にんべん> 黒みつ入り日本橋のみたらし

＜榮太樓總本舗＞＜にんべん＞黒みつ入り日本橋のみたらし



**黒みつリボン**

黒糖本来の豊かな味わいが広がる 榮太樓總本舗の黒みつを使用。こっくりとしたまろやかな甘み。コク深い味わい特徴です。創業200年を超える江戸の甘味とのコラボをぜひお楽しみください。



**みたらし風味アイスクリーム**

日本橋に本店を構える姫路専門店にんべんのコラボアイスクリーム。みたらしの風味をふんだん盛り込みました。姫路の旨味がきいた甘じょっぱいみたらしの味わい特徴です。



**みたらし風味アイスクリーム**

日本橋に本店を構える姫路専門店にんべんのコラボアイスクリーム。みたらしの風味をふんだん盛り込みました。姫路の旨味がきいた甘じょっぱいみたらしの味わい特徴です。



日本橋老舗の美味しさがコラボ！ 甘じょっぱいみたらし風味を、上品な黒みつのリボンと一緒に。

### <ティール/teal> 監修 華やぐミックスベリー

teal <ティール/teal> 監修 華やぐミックスベリー



**アーモンドミルク風味アイスクリーム**

香ばしく優しいアーモンドミルクの風味が広がる、なめらかな口溶けのアイスクリーム。しっかりしたコクがあるのにすっきりとした後味。アーモンドの自然な甘みを軽やかに楽しめいただけます。



**グラハムクラッカー**

香ばしいグラハムクラッカーのざくざく食感が、なめらかなアイスクリームのアクセント！



**果肉入りミックスベリーシャーベット**

甘酸っぱいミックスベリーの風味が口いっぱいに広がるシャーベット。そしてストロベリー・クランベリーの個性が重なり合う、贅沢に果肉を織り込んだハーモニー。フレッシュな甘さです。



「アジアベストショコラティエ」など、国内外で数多くの賞を受賞した<ティール/teal>の眞砂翔平氏が監修。果肉入りミックスベリーとアーモンドミルク風味のアイスクリームの組み合わせは、上品でバランスの良い味わい。

レギュラーシングルに  
プラス90円で  
スモールダブルに！



**キッズ  
シングル  
320円**



**レギュラー  
シングルサイズ  
420円**



**スモール  
ダブルサイズ  
510円**



**レギュラー  
ダブルサイズ  
760円**

キッズシングル・レギュラーシングル・スモールダブル・レギュラーダブルの4サイズからお好きな組み合わせでどうぞ！

※すべて会場限定のコラボカップのみでのご提供になります。



## デパ地下の名店コラボサンデー！



日本橋三越本店の食品フロアは110年を超える歴史の中で、変わらずお客さまにご支持をいただいている『デパ地下』。間違いのないおいさと、いち早くお客さまにお伝えしたい最新の味を日々ご紹介しています。そのデパ地下から行列必至の焼き立てフィナンシェでおなじみの＜ノワ・ドゥ・ブール＞をはじめ、＜榮太樓總本舗＞＜赤坂柿山＞＜菓匠 花見＞＜BEL AMER/ベルアメール＞＜Hugh Morgan/ヒューモルガン＞の6ブランドとコラボレーションし、6種類のスペシャルサンデーが数量限定登場です。

### <商品の一例>

#### デパ地下で大人気！行列フィナンシェがサンデーに！

お好きなアイスクリームに大人気の焼きたてフィナンシェとカラメルチップを加えて。外はカリッと、中はしっとりとしたフィナンシェの豊かなバターの香りが、アイスクリームの甘さと溶け合い、まさに至福の組み合わせ。

※お好きなアイスクリーム2コお選びいただけます。

〔販売期間〕4月30日（水）～5月6日（火・振替休日）【各日50点限り】

そのほかのサンデーの詳細は[こちら](https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi_e/ice_50)

[https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi\\_e/ice\\_50](https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi_e/ice_50)



ノワ・ドゥ・ブール コラボサンデー 850円  
（フィナンシェ、カラメルチップ、粉糖、ホイップクリーム）

## 寒天一筋100年以上の＜寒天工房 讃岐屋＞とのコラボ“あんみつ”

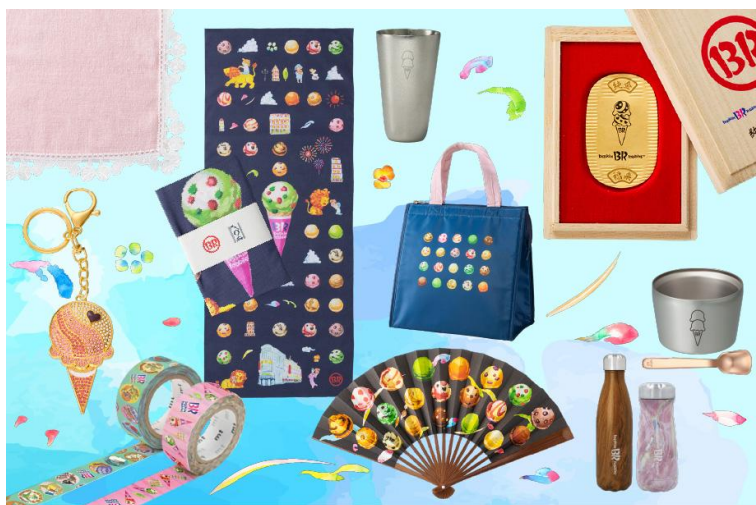


＜サーティワン アイスクリーム×寒天工房 讃岐屋＞  
クリームあんみつ 1540円

会期中は、本館地下1階 フードコレクションにもコラボレーションメニューが登場。寒天一筋で100年以上歩んできた『寒天工房 讃岐屋』とサーティワン アイスクリームとのコラボレーションしたあんみつが実現！熟練の職人が手作りしている歯ごたえある食感の寒天とあんこ、アイスクリームが絶妙な味わいです。

アイスクリームは「黒みつ入り日本橋のみたらし」「華やぐミックスベリー」「ポッピングシャワー」の他6種類からひとつお選びいただけます。※アイスクリームのサイズはスモールのみとなります。

## 純金小判に、手ぬぐいや扇子も！会場限定グッズも充実、10ブランドとコラボ！



### ＜ゴールドサロン＞

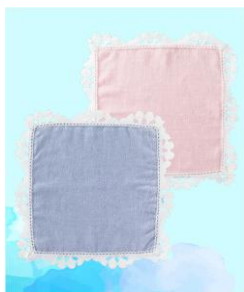
純金製オリジナル小判 310,000円  
K24、重さ：約10g、サイズ：幅約  
3.1×高さ約4.9、桐箱入り、アクリル  
製盾付き【限定1個】



オリジナル保冷バッグ 2,090円  
サイズ：本体・約幅285×高さ  
285×マチ183mm  
【限定500個】



＜伊場仙＞江戸扇子 6,600円  
サイズ：約7.5寸（22.5cm）  
【限定50個】



＜UCHINO＞レースタオル 1,540円  
サイズ：約20×20cm【限定500個】



マスキングテープ 各330円  
サイズ：約幅18mm×7m巻き  
【各限定300個】



＜かまわぬ＞オリジナルてぬぐい  
1,870円 サイズ：約35×90cm  
【各限定100個】

その他のグッズは[こちら](https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi_e/ice_50)

[https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi\\_e/ice\\_50](https://www.mistore.jp/shopping/event/nihombashi_e/ice_50)

## 90周年を迎える中央ホール、国指定重要文化財の空間で過ごす時間

西洋古典様式の威容を誇る日本橋三越本店の現在の建物は、1935年に6年の歳月を費やし増築改修されたもので、完成当時は「国会議事堂」「丸ビル」に次ぐ大建築でした。なかでも、採光天井の下にフランス産赤斑大理石とイタリア産卵黄色大理石を張りつめた中央ホールは花園のような美しさです。その中央ホールは本年で90周年を迎えます。

名匠・佐藤玄々氏によって制作された、吹き抜け5階まで届くようにそびえる、三越のお客さまに対する基本理念「まごころ」をシンボリックに表現する像「天女（まごころ）像」を有す中央ホールは、国指定重要文化財である本館を象徴する空間です。

（平成28年(2016年)7月、本館が国の重要文化財に指定されました。）





## サーティワン アイスクリームのこだわり



バスキンロビンスブランドは、世界52カ国・7,700店以上を持つ、世界最大のアイスクリーム専門店チェーンです。1,400種類以上のオリジナルフレーバーの中から季節にあわせた31種類のアイスクリームを店舗で提供しています。創業以来“**We make people happy.®**”を理念に掲げ、アイスクリームを通じてお客様に幸せをお届けする事をモットーとしています。

## 日本橋三越本店とは



三越伊勢丹グループの百貨店「三越」は、1673年 呉服店「越後屋」として創業し、1904年に日本で初めて「デパートメントストア宣言」を発し、百貨店として、その歴史を積み重ねて来ました。

創業以来、いつの時代もお客さま第一、時代の変化にあわせた創意工夫による「革新」を繰り返しながら、「お客さまのために」という創業より変わることのない“まごころの精神”で豊かな生活文化を提案しつづけています。日本橋三越本店は「比類なき伝統・文化芸術・暮らし」をコンセプトに、世界中のお客さまから選ばれる店を目指していきます。

※価格はすべて税込です。

※品切れの際はご容赦ください。

※画像はイメージです。

※イベントの内容は、都合により変更または中止となる場合がございます。予めご了承ください。

バスキンロビンスブランドは、世界52カ国・7,700店以上を持つ、世界最大のアイスクリーム専門店チェーンです。  
1,400種類以上のオリジナルフレーバーの中から季節にあわせた31種類のアイスクリームを店舗で提供しています。

創業以来“**We make people happy.®**”を理念に掲げ、  
アイスクリームを通じてお客様に幸せをお届けする事をモットーとしています。

＜報道関係の方からのお問い合わせ＞

サーティワン アイスクリームPR事務局 担当／中川・清水  
OTEL: 03-5550-1811 OTEL: 03-6700-1876

＜一般の方からのお問い合わせ＞

B-R サーティワン アイスクリーム株式会社  
OURL: <https://www.31ice.co.jp/>