報道関係者各位

2026年11月5日
B-R サーティワン アイスクリーム株式会社

人気スイーツティラミスが、サーティワン仕立てのケーキになって登場！

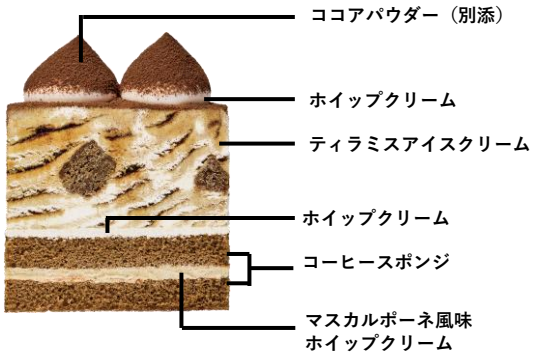
「３１（サーティワン） ティラミスケーキ」

発売日：2026年11月13日 （金） ～



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、本格スイーツの味わいで人気の「３１ PÂTISSERIE（サーティワン パティスリー）」より、「３１ ティラミスケーキ」を2026年11月13日（金）に発売します。　イタリア生まれの人気スイーツ、ティラミスをサーティワンならではの美味しさでケーキにしました。ティラミスアイスクリームと、サンドケーキやホイップクリーム、ココアパウダーの組み合わせがちょっぴりオトナの味わい。サーティワン仕立てのティラミスケーキをお楽しみください。

商品詳細



土台のケーキはしっとり食感のコーヒースポンジでマスカルポーネ風味ホイップクリームをサンド。さらに、ティラミスアイスクリームを合わせ、たっぷりのホイップクリームを絞りました。別添のココアパウダーをお召し上がりの直前に振りかけて、香り高い味わいをお楽しみいただけます。

◯使用フレーバー「ティラミス」
マスカルポーネ風味とコーヒーのアイスクリームに、コーヒー風味のケーキとエスプレッソチョコリボンを入れ、コクのあるティラミスをイメージしたフレーバーです。

「３１ PÂTISSERIE」とは

アイスクリーム専門家の独自の視点でつくった、サーティワンならではの「新しいケーキ」です。誕生日・クリスマス等の記念日以外にも、ちょっとしたご褒美や手土産として日常で楽しんでいただきたいという想いで生まれたアイスクリームケーキの新カテゴリーです。サーティワン自慢のアイスクリームと専用に開発したケーキ、食感の違うナッツやクランチ、ホイップクリームなどが重なり層になっていることが最大の特徴で、本格スイーツの味わいが楽しめると大変ご好評をいただいています。

３１ PÂTISSERIEのラインナップ





◯３１ ティラミスケーキ

ティラミスアイスクリームに、マスカルポーネ風味ホイップをサンドした、しっとり食感のスポンジを合わせました。お召し上がりの直前にココアパウダーを振りかけて香り高い味わいをお楽しみください。

【価格】2,500円
【サイズ】縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約6.0cm





◯３１ ザ・チーズケーキ made from チーズケーキフレーバーズ

チーズケーキを、サーティワンならではの美味しさで追求。2つのチーズケーキフレーバーに、洋菓子のベイクドチーズケーキを合わせ、三位一体となった美味しさを追求。豊かな食感とコクがたまらない味わいに仕上げました。

【価格】2,500円
【サイズ】縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約5.8cm





◯３１ チョコレートラズベリーケーキ made from ラブポーションサーティワン

ラズベリーとホワイトチョコレートのフレーバーに、専用に開発したラズベリーが香るガトーショコラが相性ばっちり。トッピングにはフレーバーと同じハート型菓子やロゴ入りのチョコレートプレートを載せ、見た目の華やかさにもこだわりました。

【価格】2,500円
【サイズ】縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約5.8cm





◯３１ ダブルチョコレートケーキ made from チョコレートフレーバーズ

2種類のフレーバーを使用。「チョップドチョコレート」のスイートな味わいと「チョコレート」のコク深い味わいに、しっとりとしたチョコレートケーキがマッチ。チョコレート好きにおすすめのケーキです。

【価格】2,500円
【サイズ】縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約5.8cm

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。

＜一般の方からのお問い合わせ先＞
B-R サーティワン アイスクリーム株式会社
Webサイト：https://www.br31.jp/cs/contact/

＜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・野口・菅野　TEL: 03-5550-1811　FAX: 03-6700-1876
nakagawa@kpress.co.jp, noguchi@kpress.co.jp, kanno-h@kpress.co.jp