

# 『雪見だいくふう』の開発ありがとうございました！ 多数のアイデアの中から「優秀作品」をついに発表！

雪見だいくふうの「新しい味」を早速お楽しみいただきたく  
「優秀作品」を公式メニューにした

## ロッテ『雪見だいくふうCafe』を1日限定でOPEN！

【雪見だいくふうCafe】日時：12月21日(土) 11:00～19:00 予定

場所：SHARE GREEN MINAMI AOYAMA(東京都港区南青山 1-12-32)

メニュー：「ガストリック雪見だいくふう」「雪見フレンチトースト」「和ふおがーと」各100円(税込)

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区)は、皆さまに「雪見だいくふう」をよりおいしくする「開発者」になっていただくキャンペーン『雪見だいくふうキャンペーン』を9月3日(火)から11月29日(金)まで実施いたしました。「雪見だいくふう」に“ひとくふう”加えた「雪見だいくふう」の「新しい味」のアイデアを募集する企画です。

皆さまに開発いただいた多数の『雪見だいくふう』の中から厳正な審査を経て、優秀作品賞の3品が決定いたしました。また、優秀作品の中から『雪見だいくふう大賞』にふさわしい1品を、皆さまに決めていただきたく、12月12日(木)0:00から12月21日(土)23:59までの期間にて、WEB投票を雪見だいくふう公式Twitter上にて開催いたします。

さらに、優秀作品を公式メニューとし、雪見だいくふうの「新しい味」をお楽しみいただける『雪見だいくふうCafe』を12月21日(土)にSHARE GREEN MINAMI AOYAMAにて1日限定でオープンいたします。ぜひ、会場にて優秀作品を食べ比べながら、『雪見だいくふう大賞』を決めるWEB投票にご参加ください。



< ↑『雪見だいくふうCafe』およびメニュー写真はイメージです >

## 『雪見だいくふうキャンペーン』優秀作品を発表

約3か月にわたって開催した『雪見だいくふうキャンペーン』ですが、多数の『雪見だいくふう』開発アイデアが集まりました。沢山の素敵なアイデアを誠にありがとうございます。

皆さまから寄せられた『雪見だいくふう』を実際に試食し協議を重ね、優秀作品を3品決定いたしました。また、優秀作品の中から『雪見だいくふう大賞』にふさわしい1品を、皆さまに決めていただきたく、12月12日(木)0:00から12月21日(土)23:59までの期間にて、WEB投票を雪見だいくふう公式 Twitter アカウント(@yukimi\_lotte)上にて実施いたします。投票結果は、12月23日(月)12:00に特設WEBサイト「雪見だいくふう室」(<https://yukimi-daikufu.jp/>)にて発表予定です。

# 『雪見だいくふう』優秀作品賞



■新作名 『ガストリック雪見だいく』

■開発者名 sososony 様

■作り方

砂糖、酢を加熱し、水を加えて作った「ガストリックソース」を雪見だいくにかけて出来上がり！（お好みでフルーツをトッピング）

■審査員コメント(ロETTE)

フランス料理にて隠し味として用いられるという「ガストリックソース」。“ほろ苦い味わい”が雪見だいくの甘さに絶妙にマッチ。雪見だいくが上品な大人な味わいとなり、まさに新しい味！



■新作名 『雪見フレンチトースト』

■開発者名 潤る 様

■作り方

フレンチトーストに雪見だいくをのせ、カリカリにしたベーコン、粉チーズ、ブラックペッパーをトッピングして出来上がり！

■審査員コメント(ロETTE)

“甘さ”と“しょっぱさ”のバランスが完璧でクセになる美味しさ！スイーツを超え、メインディッシュになりそうな一品で、雪見だいくとしては、まさに新しい味！



■新作名 『和ふおがーと』

■開発者名 かー 様

■作り方

(クッキー型でおもちを少しくりぬいた)雪見だいくとゆであずきを器に盛り、あつあつのコーヒーを注いだら出来上がり！

■審査員コメント(ロETTE)

“コーヒ”と“あずき”を雪見だいくが繋ぎ、“和”と“洋”が融合し、まさに新しい味！おもちに模様をつけ、コーヒーを注ぐ発想は、まさに芸術的！考えつくされた雪見だいくふうに感動！

## あなたの投票で『雪見だいくふう大賞』が決まる！

■投票期間

12月12日(木)0:00～12月21日(土)23:59

■投票方法

雪見だいくふう公式 Twitter アカウント@yukimi\_lotte より配信される対象ツイートから、あなたが選ぶ『雪見だいくふう大賞』を(優秀作品名が記載された)選択ボタンからツイート投稿し投票。

■結果発表

12月23日(月)12:00に特設WEBサイト「雪見だいくふう室」(<https://yukimi-daikufu.jp/>)にて発表予定です。

キャンペーンに関するお問い合わせ

雪見だいくふうキャンペーン 事務局

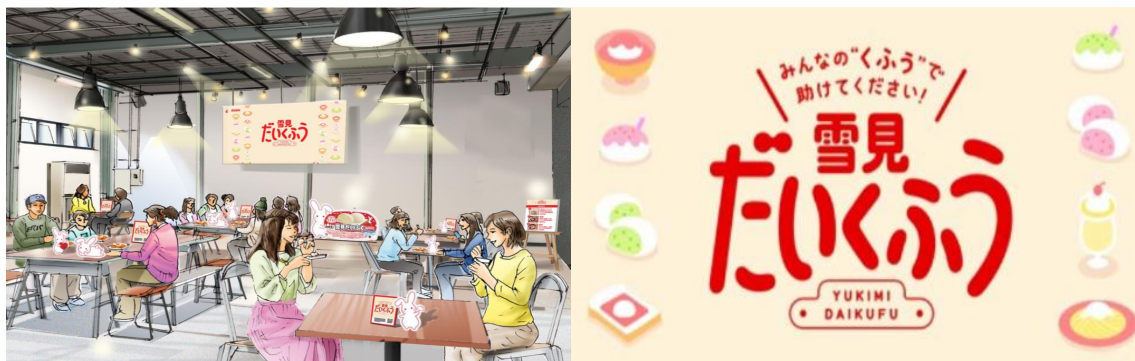
お問い合わせ先メールアドレス: [info@yukimi-daikufu.jp](mailto:info@yukimi-daikufu.jp)

※受付期間 2019年9月3日(火)～2019年12月31日(火) ※土・日・祝日除く 10:00～19:00

※受信は24時間 ※お問い合わせの内容によりましては、ご返事までにお時間を頂戴する場合がございます。

## 『雪見だいふくCafe』イベント概要

優秀作品を公式メニューとし、雪見だいふくの「新しい味」をお楽しみいただける『雪見だいふくCafe』を12月21日(土)にSHARE GREEN MINAMI AOYAMAにて1日限定でオープンいたします。ぜひ、会場にて優秀作品を食べ比べながら、『雪見だいふく大賞』を決めるWEB投票にご参加ください。



< ↑ 『雪見だいふくCafe』イメージ >

- 名称 : 『雪見だいふくCafe』
- 日時 : 2019年12月21日(土) 11:00~19:00 予定 ※完売次第終了となります。
- 場所 : SHARE GREEN MINAMI AOYAMA(東京都港区南青山1-12-32)
- メニュー :



ガストリック雪見だいふく



雪見フレンチトースト



和ふおがーと

各 100 円(税込)

※メニュー写真は、イメージです。  
※メニューは、一部アレンジをしてご提供させていただきます。

「優秀作品賞」の他に、「審査員特別賞」も発表！

## 審査員特別賞

### ■バズレシピ・リュウジさん特別賞



■新作名 『雪見だいふく×とろけるチーズ』

■開発者名 apple@jj 様

■作り方

スライスチーズをレンジで

加熱し冷ました後、雪見だいふくと乾燥パセリをのせて出来上がり！

### ■雪見うさぎ特別賞



■新作名 『雪見ココナッツチョコ』

■開発者名 みどり 様

■作り方

雪見だいふくにチョコレートホイップクリームを塗り、軽くローストしたココナッツをはりつけたら出来上がり！

## 商品概要

### ■雪見だいふく

冷たいバニラアイスをつっくらやわらかいおもちで包みました。アイスでありながらやわらかい食感が味わえ、食べる人に癒しと小さな幸せを届けます。

内容量：94ml(47ml×2個)／発売地区：全国



### ■雪見だいふくハートのいちご【NEW】「ひっくり返したらハートに・・・？」

甘酸っぱい味わいのいちごアイスをもちもち食感のピンクのおもちで包んだまあるいハート型の雪見だいふくです。

内容量：94ml(47ml×2個)／発売地区：全国



### ■雪見だいふくもちもちミルクティー

茶葉香るミルクティーアイスと、真ん中に入ったもちもちソースの食感がくせになる雪見だいふくです。

内容量：94ml(47ml×2個)／発売地区：全国



### ■ミニ雪見だいふく

ご家族でも楽しめるミニサイズの雪見だいふくです。保存に便利な小分けパックで、いつでもおいしい雪見だいふくが楽しめます。

内容量：270ml(30ml×9個)／発売地区：全国



### ■雪見だいふくとろける至福生チョコレート

センターに生チョコレートが入ったバニラアイスを、つっくらやわらかいおもちで包みました。生チョコレートは、とろける食感に仕上げています。

内容量：243ml(27ml×9個)／発売地区：全国

