

**期間限定！ジューシーでみずみずしい味わいが楽しめるプレミアムアイスクリーム
岡山県総社市産『シャインマスカット』発売**

コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：荒木隆一）は、2018年9月6日（木）より、国内のコールド・ストーン・クリーマリー店舗にて岡山県総社市産マスカットを使用した『シャインマスカット』を発売します。

コールド・ストーン・クリーマリーでは、“プレミアムアイスクリームシリーズ”として、「あまおう」や「安納芋」など、その時期に合わせた旬な食材を使用したアイスクリームを販売しております。今回は8月中旬から9月上旬にかけて最盛期の「シャインマスカット」をトッピングしたアイスクリームをご用意しました。

「シャインマスカット」は数あるぶどうの中でも“果物の女王”呼ばれ、糖度が18～20度と高く、甘みと酸味を兼ね備えた人気の品種です。果皮はやわらかくて皮ごと食べられるため栄養価が高く、ビタミンからミネラルまで女性には嬉しい幅広い栄養素がひと粒に“ぎゅっ”と凝縮されています。その中でも天候に恵まれた産地で栽培された岡山県産シャインマスカットは、安定したクオリティと美しいルックスに定評があり、大粒で芳醇な香りと上品な甘さが楽しめます。「シャインマスカット」のフレッシュな美味しさを引き出すために、マスカットの果汁が入ったマスカットジェラートに優しい味わいのチーズケーキアイスクリームを組み合わせ、濃厚なレアチーズケーキ、サクサク食感のラングドシャクッキーをミックスしました。

コールドストーンならではの「シャインマスカット」の味わいを最大限に引き立たせた贅沢なデザートをお楽しみください。



『極シャインマスカット』

<商品概要>

- ・商品名 : “プレミアムアイスクリームシリーズ”
『シャインマスカット』2粒使用 ¥680(税込)
『極シャインマスカット』4粒使用 ¥980(税込)
※ワンサイズ、プレーンワッフルボール・コーン付
- ・販売期間: 2018年9月6日(木)～2018年9月中旬(予定)
- ・販売店舗: 日本国内のコールド・ストーン・クリーマリー店舗
- ・内容 : マスカットジェラート、チーズケーキアイスクリーム
レアチーズケーキ、ラングドシャ、シャインマスカット
- ・商品特長: 果汁をたっぷり使用したマスカットジェラートに、優しい
味わいのチーズケーキアイスクリームの2種類を使用。
濃厚なレアチーズケーキを入れることで、なめらかな
口当たりにさわやかな酸味が楽しめ、ラングドシャの
サクサク食感が楽しめる。上からは「シャインマスカット」
をそのままトッピングし、贅沢で上品のあるプレミアムな
アイスクリームに仕上げた。

(お問合せ先)

コールド・ストーン・クリーマリー・ジャパン株式会社 PR担当: 堀込

東京都中央区新富1-9-6 新富一丁目ビル4F

TEL: 03-5542-8701 Fax: 03-5542-8702