

PRESS RELEASE

Abbot Kinney から新感覚の「あったかとり〜り羽根付きジェラートサンド」新登場！

独創的なアルチザン・ジェラート専門店、Abbot Kinney（アボット・キニー）は、新感覚の「あったかとり〜り羽根付きジェラートサンド」を1月11日（金）に発売します！

ジェラートをブリオッシュパンに挟むイタリアならではのジェラートの食べ方は、近年日本でも見かけられる様になりました。通常、常温のブリオッシュにジェラートを挟んで提供する商品ですが、Abbot Kinney ではこのブリオッシュ・ジェラート・サンドを熱々のプレス機で焼き上げることで、外は「アツアツ、サクサク！」中は「ひんやりとろ〜り」の新感覚商品に仕上げました。

ジェラートサンドに使用しているブリオッシュは、新宿のMORE THAN BAKERY 様に特注で作って頂いた品。このブリオッシュをプレスで焼き上げると外側はサクッ、内側はふんわりで、パンに含まれるバターの香りが更に引立つ絶品です。このブリオッシュと Abbot Kinney のジェラートの相性は抜群！サンドするジェラートのフレーバーは自由に選べますので、お好みのチョイスで独自のジェラートサンドをお楽しみください。



PRESS RELEASE

商品詳細情報

商品名	あったかとり〜り羽根付きジェラートサンド
価格	650円
発売日	2019年1月11日(金)

Abbot Kinney とは



コンセプトの由来は南カリフォルニアのベニスビーチ近郊の Abbot Kinney Boulevard (アボット・キニー通り)。地元のアーティストが多く住み、通り沿いには、小洒落たブティック、アンティークショップ、カフェやレストランが点在します。昔から地元の個人経営店が多く、どれも、オーナーのこだわりを感じる個性的なお店。大手ブランドやチェーン店が並ぶ商業通りとは一線を画するアルチザン・ストリートとして地元客や観光客で賑わいます。

私達は「Abbot Kinney Boulevardに象徴されるアルチザンなこだわりと南カリフォルニアの自由な精神を、ジェラートを通して表現する」、「伝統的なスモールバッチ製法に忠実でありつつ、既成概念に囚われない発想でジェラートの新たな領域を開拓する」。そんな想いを込めたコンセプトです。

私達は「Abbot Kinney Boulevardに



ジェラートへのこだわり

日本ではアイスクリーム程馴染みのないジェラート。その違いについても分かっている様な、分かっていない様な…

製品特徴としてジェラートはアイスクリームよりも

- 固形乳脂肪が少ない ⇒ よりヘルシー
- 空気含有量が少ない ⇒ よりなめらかでコクがある
- 高い温度で提供される ⇒ より素材の質と風味が活かされる

このジェラートの特徴を踏まえて、Abbot Kinney では3つのこだわりを持っています。

PRESS RELEASE

① 素材

鮮度が高く、良質な食材はジェラート作りに欠かせません。ジェラート作りで最も使用する主要原材料はミルク。一般的な市販牛乳は、殺菌の為、130℃の加熱処理が行われています。市販乳からジェラートを製造すると、ジェラートの元となるベースミックスを作る段階でもう一度加熱が必要になります。その結果、ミルクの風味が2回の加熱処理によって損なわれてしまいます。

Abbot Kinney は主要原材料のミルクに、契約乳業から直接仕入れた生乳を使用しています。自店で1回のみ低温殺菌することで、ミルク本来の風味とうま味を最大限に引き出せるのです。ジェラートに使用するその他の食材も、もちろん良質な素材を取り揃えることで、クリーミー且つ風味豊かで、素材感溢れるジェラートが実現します。



② 製法

ジェラート職人が昔から行っているスモールバッチ製造。それは最高の鮮度を保つ為に少量ずつジェラートを作る伝統的な製法です。アイスクリームやジェラートの専門店でも製品自体は工場で大規模生産される場合がありますが、Abbot Kinney ではジェラート作りの全工程を店舗で毎日行っています。それはフレッシュかつ丁寧に作られたジェラートを皆様に味わって頂きたい思いで選んだアルチザンな製法です。もちろん、生産性は損なわれますが素材の風味が直に伝わるジェラートだからこそ、こだわるポイントです。

③ 発想

「ジェラート＝スイーツ」。

決して間違っていない概念ですが、私達はジェラートの既成概念に囚われない自由な発想で、今までにないジェラートの商品化を目指しています。一見ジェラートからは連想しない意外な食材の活用や、甘味以外に酸味・苦味・塩味・辛味が加わった味覚の組み合わせ、異なる舌触りや歯応えも取り込んだ食感のバリエーション等、ジェラートの新たな領域へ繋がる発想を大切にしています。

PRESS RELEASE

MORETHAN BAKERY とは

株式会社 MOTHERS の初となるホテルレストラン業態「MORETHAN」。新宿中央公園に面したホテル、THE KNOT TOKYO Shinjuku の1、2階に構えるティースタンド、ベーカリー、オールデーダイニングとグリルレストランからなるホテルレストラン。そのベーカリーショップ、MORETHAN BAKERY では大型のハード系から食パン、スイーツ系など全部で50種類程度のこだわりパンやサンドイッチを扱っています。



SHOP INFO



Abbot Kinney Artisan Gelato 幡ヶ谷店

東京都渋谷区幡ヶ谷 2-5-3

TEL : 03-6276-6750

OPEN : 12:00~22:00

WEB: <https://www.abbot-kinney-gelato.jp>

通販 WEB : <https://www.rakuten.co.jp/abbotkinney>

メディア関係者へ

メディア関係者には、1月11日（金）～1月18日（金）までの期間、お名刺との引き換えで「あったかとり〜り羽根付きジェラートサンド」をお一人様1点、無償でご提供させていただきます。是非お立ち寄りください。



2019年1月10日
フォックスマーク・リテール・サービス株式会社

PRESS RELEASE

フォックスマーク・リテール・サービス株式会社について

Rolling out Western retail concepts in Japan

フォックスマーク・リテール・サービス株式会社（FRS）は、欧米諸国で支持されている飲食チェーンやアパレルブランドを主軸とした小売ビジネスを日本の消費者にお届けすべく、日本における小売事業マネジメント及び店舗運営サービスを提供しております。

Abbot Kinney においては、コンセプト、商品、店舗開発から店舗運営までの全てを一貫して自社で手掛けた、初の直営事業として展開しております。得意とする欧米飲食市場のトレンドから刺激を受けつつ、日本人の好みや思考に合わせて開発したコンセプトです。

<会社概要>

フォックスマーク・リテール・サービス株式会社

所在地： 東京都千代田区麴町4-2-1 MK 麴町ビル7階

設立： 2015年12月

代表取締役： 山本 雄一

取締役： ダニエル・マイヤー（事業統括本部長）

PRESS RELEASE に関するお問い合わせ先

フォックスマーク・リテール・サービス株式会社（担当：マイヤー、外山）

TEL： 03-6272-6912

EMAIL： PR@foxmark-retail.co.jp