

PRESS RELEASE

「Abbot Kinney Artisan Gelato」からジェラートケーキ新登場！

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）から、これからのクリスマス&お正月シーズンにぴったりなホリデー・ジェラートケーキが新登場！

Abbot Kinney 開業記念として贅沢に仕上げたアルチザン・ジェラートケーキを特別価格でご用意。クリスマス、お正月のパーティーや家族行事を盛り上げること間違いなし！

ジェラートケーキは「ナッツの女王」として知られるイタリア産のピスタチオと、濃厚なクリームチーズの2種類で構成。2層の間とケーキの表面をアクセントとなるフランボワーズソースで覆い、ピスタチオとクリームチーズのkok深い味わいに、フランボワーズの爽やかな風味が加わり絶妙なハーモニーを生み出します。ケーキの土台には細かく刻んだピスタチオの実を散りばめ、更には店内で仕込んだ手作りビスコッティで淵を囲って仕上げました。ジェラートの滑らかさとビスコッティやナッツの歯応えのコントラストがたまらない！

今年開業した Abbot Kinney が初めて迎えるクリスマスとお正月。Abbot Kinney を応援して下さった皆様へ感謝を込めて、贅沢なジェラートケーキを開業特別価格でご用意しました。



サンタもビックリ！開業特別価格
 Abbot Kinney のこだわりのアルチザン・ジェラートで作る
Holiday Gelato Cake 6号サイズ (8~10名分) **¥ 3,980**



クリームチーズとピスタチオの2種類の贅沢なジェラートで構成。3層の間とケーキの表面を爽やかなフランボワーズソースで覆いました。

濃厚なクリームチーズと爽やかなフランボワーズの絶妙なハーモニー

「ナッツの女王」ピスタチオのkok深い味わい

ジェラートのなめらかな質感とビスコッティやナッツの歯応えのコントラストがたまらない！

今年開業したAbbot Kinney が初めて迎えるクリスマスとお正月。Abbot Kinney を応援して下さった皆様へ感謝を込めて、贅沢なジェラートケーキを開業特別価格でご用意しました。クリスマス、お正月のパーティーや家族行事を盛り上げること間違いなし！

当店のジェラートケーキは店内でひとつひとつ丁寧に手作りしていることから、予約制・数量限定販売となります。

商品詳細情報
 開業記念 ホリデー・ジェラートケーキ 6号サイズ (8~10名分)

店頭販売 (店舗受取)
 開業特別価格 3,980円
 予約期間 2018年11月16日~12月25日
 受取期間 2018年12月14日~12月30日
 予約方法 店頭予約または電話予約

遠隔販売 (送料込) 4,880円
 予約期間 2018年11月16日~12月25日
 受取期間 2018年12月14日~12月30日
 予約・購入方法
 アボット・キニー (楽天ショップ)
<https://www.rakuten.co.jp/abbotkinney>

Abbot Kinney
 東京都渋谷区桜丘 2-5-3
 TEL 03-6276-6750
 WEB www.abbot-kinney-gelato.jp

予約制数量限定販売

当店のジェラートケーキは店内でひとつひとつ丁寧に手作りしていることから、予約制・数量限定での販売となります。

商品詳細情報

開業記念 ホリデー・ジェラートケーキ 6号サイズ (8~10名分)

PRESS RELEASE

店頭販売（店舗受取）

価格	3,980円
予約期間	2018年11月16日～12月25日
受取期間	2018年12月14日～12月30日
予約方法	店頭予約または電話予約

通信販売

価格	（送料込）4,980円
予約期間	2018年11月16日～12月25日
お届け期間	2018年12月14日～12月30日
購入方法	アボット・キニー（楽天ショップ） https://www.rakuten.co.jp/abbotkinney

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。

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



PRESS RELEASE

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。

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牛乳。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量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ー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

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>

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： 東京都千代田区麹町4-2-1 MK 麹町ビル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