

甘すぎないちょっとビターな大人テイストのスイーツ
「【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイス」を

2022年3月12日(土)から4月3日(日)までの間、GYG ラフォーレ原宿店にて提供が決定！



ブリトーやナチョス、タコスなどのメキシカンフードを提供するメキシカンブランド「Guzman y Gomez(以下:GYG)」では、明治ミルクチョコレート発売95周年記念としてラフォーレ原宿と「明治ミルクチョコレート」との過去最大規模のコラボレーション企画「meiji milkchocolate COLLECTION in LAFORET」を2022年3月12日(土)から4月3日(日)までの間、開催することが決定しました。今回のコラボレーションでは、芳醇なカカオとミルクの風味が楽しめる「明治ミルクチョコレート」を使用した、甘すぎないちょっとビターな大人テイストのスイーツ「【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイス」を販売いたします。

また、ラフォーレ原宿館内約30ショップにて、80種類以上のファッションアイテムやコラボフードが登場します。

「【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイス」は、メキシカンキッチン GYG と、芳醇なカカオとミルクの風味が楽しめる明治ミルクチョコレートが融合したこの期間でしか味わえないスペシャルメニューです。

メインとなるソフトサーブには、明治ミルクチョコレートをベースに、GYGのスパイシーなサルサである「スモーキーチポトレ」と、大人な苦味を加えるためカカオ70%以上のココアパウダーをミックスし、ちょっぴりビターな味わいの中にスパイシーなアクセントをプラス。さらに【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイスを彩るのは、キャラメリゼしたアーモンドに、ダークラム、バターの香りを。甘くてちょっぴりスパイシーなチョコサーブ、キャラメルアーモンドのカリッ!とした心地よい食感と共に、シナモンの香りを纏った温かいチュロスがマッチした大人なチュロスオンアイスをおこの期間にぜひ召し上がりください。

【開催概要】

メニュー名：【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイス

提供期間：2022年3月12日(土)-4月3日(日)

提供店舗：GYG ラフォーレ原宿店

ブランド URL : <https://gyg.jp/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/NOBmQe2>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアイス

470円

メキシカンキッチン GYG と、芳醇なカカオとミルクの風味が楽しめる明治ミルクチョコレートが融合したこの期間でしか味わえないスペシャルメニューです。メインとなるソフトサーブには、明治ミルクチョコレートをベースに、GYG のスパイシーなサルサである「スモーキーチポトレ」と、大人な苦味を加えるためカカオ 70% 以上のココアパウダーをミックスし、ちょっぴりビターな味わいの中にスパイシーなアクセントをプラスしました。

さらに【明治ミルクチョコレート】大人のチュロスオンアスを彩るのは、キャラメリゼしたアーモンドに、ダークラム、バターの香りを加え、大人テイストをプラス。

甘くてちょっぴりスパイシーなチョコサーブ、キャラメルアーモンドのカリッとした心地よい食感と共に、シナモンの香りを纏った温かいチュロスがマッチしたチュロスオンアスをこの期間にぜひ召し上がりください。

【明治ミルクチョコレートとは】

「明治ミルクチョコレート」は生誕 95 周年を迎えたロングセラーブランドで、1926 年 9 月の発売からずっと、伝統のレシピを守り続けています。

カカオ豆とミルク、砂糖といったシンプルな原料を追求し、時代の嗜好変化に合わせて原材料の改良や製法を改善し、ブラッシュアップを行い続け、お客様に最高のおいしさとチョコレートのある毎日の暮らしをお届けしてきました。

100 周年へ向けて、守るものを守り続けながら進化し、たくさんの方々においしさと安心・安全な製品を届けていきます。

「明治ミルクチョコレート」ブランドサイト URL : <https://www.meiji.co.jp/products/brand/mchoco/>

【Guzman y Gomez とは】

ブリトーやナチョス、タコスなど大人気のメキシカンを提供するダイナー「Guzman y Gomez(グズマン イー ゴmez) 以下 GYG」は、新鮮な食材とハンドメイドにこだわったメキシカンキッチン。

GYG のシグネチャーメニュー、ブリトーやタコスに入れるフィリング(具材)は、GYG オリジナルスパイスでマリネをして丁寧に下準備をしてからグリルで焼き上げます。GYG 自家製のピコ・デ・ガヨは、スタッフの手で毎朝仕込み、コーンチップスは毎朝自家製のもの揚げ、営業終了後に未使用のサルサやチップスは次の日に持ち込まないなどという細かいこだわりを持っています。

また、2019 年 7 月には、UberEats Future of Food Conference にて、GYG が SUSTAINABILITY 賞を受賞いたしました。この賞は、インド、シンガポール、韓国、香港、オーストラリアやニュージーランドにあるすべてのブランドやお店の中から選ばれました。

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210