

SONOKO CAFE

ノンオイル・無添加・厳選素材のSONOKO CAFE（ソノコカフェ）から 稀少カカオ「アリバカカオ」を使用した 濃厚チョコレートかき氷3種を期間限定で発売！

2019年7月1日（月）から発売開始



アリバカカオ オレンジスノーマウンテン
(1,480円：税別)



アリバカカオ マンゴースノーマウンテン
(1,480円：税別)



アリバカカオ ブラックベリースノーマウンテン
(1,580円：税別)

1日10食限定

株式会社SONOKO（本社：東京都中央区銀座、代表取締役社長：宇田川 裕昭(2019年7月1日より就任予定)、以下SONOKO）が展開をする、ノンオイル・無添加・厳選素材の「SONOKO CAFE」では、稀少カカオ「アリバカカオ」の専門店「MAMANO CHOCOLATE」とコラボレーションしたオレンジ・マンゴー・ブラックベリーの濃厚チョコレートかき氷3種を2019年7月1日（月）から発売開始いたします。

■稀少カカオ「アリバカカオ」を使用した濃厚チョコレートかき氷3種が登場！

世界で2%しか獲れない稀少カカオ「アリバカカオ」を使用した「アリバカカオ オレンジスノーマウンテン（1,480円：税別）」・「アリバカカオ マンゴースノーマウンテン（1,480円：税別）」・「アリバカカオ ブラックベリースノーマウンテン（1,580円：税別）」の濃厚チョコレートかき氷3種を7月1日（月）から期間限定で発売開始します。

SONOKO製品のフルーツゼリーやモーニングケーキ、黒砂糖の焼き菓子クロ子と、オーガニックアリバカカオ専門店「MAMANO CHOCOLATE（ママノ チョコレート）」のチョコレートがコラボレーションした、アリバカカオチョコレートの「新感覚チョコレートフラッペ」です。

「アリバカカオ ブラックベリースノーマウンテン」は1日10食の数量限定で発売しますので、ぜひお早めにお楽しみください。

■稀少カカオ「アリバカカオ」とは？

「アリバカカオ」は一年間に世界で栽培されるカカオ豆のうち2%ほどしか収穫できない稀少なエクアドル産の最高品種のカカオ豆です。華やかな香りが最大の特徴で、ライチのような果実味も含まれており、渋みや苦みはあまりなく、すっきりとしているが、地域や収穫年、その他様々な要因で風味は複雑に変化します。

「アリバカカオ」を取り扱っている「MAMANO CHOCOLATE（ママノ チョコレート）」は2013年より日本初・唯一の「アリバカカオ専門店」として、信頼のできる現地パートナー、農家、組合などとの関係を長期的に構築し、オーガニック農法、Aクラスの豆のみ選別、といったこだわりでチョコレートを製造しています。



SONOKO CAFE

■稀少カカオ「アリバカカオ」使用の濃厚チョコレートかき氷3種

※写真はイトインのメニュー。テイクアウトは内容量が異なります。



アリバカカオ オレンジスノーマウンテン

イトイン : 1,480円 (税別)
テイクアウト : 1,204円 (税別)

SONOKOオレンジゼリー入りでカカオとの相性がよく、甘さ控えめ、オレンジの酸味とのマリアーージュが楽しめます！



アリバカカオ マンゴースノーマウンテン

イトイン : 1,480円 (税別)
テイクアウト : 1,204円 (税別)

SONOKOマンゴーゼリー入りで甘さを調和させて逸品です。オーガニックマンゴーの甘味とチョコレートがよく合います！



★1日10食の数量限定販売

アリバカカオ ブラックベリースノーマウンテン

イトイン : 1,580円 (税別)
テイクアウト : 1,297円 (税別)

SONOKOリンゴゼリーと自家製ブラックベリーソースでアリバカカオの濃厚さを更に調和させた、希少素材×希少素材の限定メニューです！

■SONOKO CAFEのこだわり

「SONOKO CAFE」では、ノンオイル・添加物不使用・厳選素材をつかったおいしい料理と肩の力がほっと抜けるような居心地の良い場所を提供しております。カフェメニューはFOODコーナーでもご購入でき、ご自宅でもお楽しみいただけます。

大人気！ノンオイル・無添加のメニュー

ノンオイル調理、不要な食品添加物不使用のカラダにやさしいフードメニューを多数ご用意しております。人気の「トーストサンド」や「ハウスサラダ」は、ボリュームたっぷりなのにノンオイル調理なので心もカラダも大満足。定番のSONOKOカレーや、やさしいお味のミートソースパスタ、ノンオイルパンでつくる絶品のフレンチトーストもおススメです。アルコールメニューも豊富で、カフェディナーとしても、少人数のパーティーなどでも様々なシーンでご利用頂けるこだわりのカフェでおくつろぎ頂けます。

■今回「MAMANO CHOCOLATE」とコラボレーション実現に至った経緯

「SONOKO」の食材へのこだわりと、「MAMANO CHOCOLATE」の希少性とこだわりがマッチして、今回の新商品リリースが実現しました。

2019年7月1日～9月末までの期間限定スペシャルメニューをお楽しみ下さい。

SONOKO CAFE



<SONOKO CAFE 店舗概要>

正式名称	:	SONOKO CAFE (ソノコカフェ)
住所	:	〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル
営業時間	:	8:30~22:00 (L.O フード 21:00/ドリンク 21:30)
電話番号	:	03-4335-7878
定休日	:	年末年始
業態	:	イートイン/テイクアウト
座席数	:	35席 (全席禁煙)
運営主体	:	株式会社SONOKO
URL	:	www.sonoko.co.jp

<株式会社SONOKO 会社概要>

- 商号 : 株式会社SONOKO
本社所在地 : 〒104-0061
東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル
- 代表者 : 代表取締役社長 宇田川 裕昭 ※2019年7月1日より就任予定
事業内容 : 食品事業、サプリメント事業、化粧品事業、海外事業
資本金 : 100,000,000円
設立日 : 1974年9月26日
- 沿革
- ・1974年 創業者鈴木その子、銀座に新日本料理レストラン「トキノ」オープン
 - ・1976年 鈴木式（現SONOKO式）食事を提供することを目的に、レストラン「トキノ」を美容健康料理の店にリニューアル
 - ・1980年 鈴木その子著『やせたい人は食べなさい』出版。100万部突破のミリオンセラーとなる
 - ・1983年 株式会社トキノへ社名を変更
 - ・1984年 鈴木その子式ダイエットの会トキノ会を発足
 - ・1985年 全国へ通信販売を開始
 - ・1992年 銀座4丁目に「トキノ」直営店を開店し、化粧品・食品を販売
 - ・2001年 1月1日株式会社ソノコへ社名を変更
 - ・2004年 パリ最高級ホテル「リッツ」にSONOKOブランド2004年 モデルのバック登場
 - ・2008年 「こころとからだにやさしい、おうちカフェ」をテーマに自社食品のコンセプトである「ノンオイル」「無添加」で調理した食事を提供する SONOKOカフェオープン
 - ・2014年 銀座店をリニューアルオープン
1階は素材にこだわった「SO CAFE」と食品フロア、2階は素肌にやさしい化粧品フロアへ
 - ・2016年 トリドールグループの一員として、人々の美と健康に寄与する事業を発展させ、さらなる成長を目指す