



令和3年12月26日

Press Release
報道関係者各位

ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社
代表取締役社長 南里清久

【Bicerin 阪急うめだ店】“いちごフェア”開催！
12月26日（日）～1月19日まで
甘酸っぱい風味が魅力のいちごを使った“鴨のコンフィ”など



ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社（本社：東京都中央区日本橋 代表取締役社長 南里清久 以下「当社」）は、Bicerin HANKYU UMEDAにて、2021年12月26日（日）より2022年1月19日（水）までの期間限定で真っ赤な旬のいちごを使用した「いちごフェア」を開催いたします。

フレッシュな酸味が特徴のいちごを丸ごと使用しスプマンテと合わせたカクテルは、華やかな見た目と爽やかな香りをお楽しみいただけます。

またメイン料理に、日本では黒キャベツと呼ばれているイタリア野菜の「カーボロネロ」と「ローズマリー」で風味付けしたジャガイモをコントロールノ（付け合わせ）として、この時期が旬の脂の甘みがたっぷりの鴨に甘酸っぱいいちごとバルサミコのソースを合わせ、絶妙にマッチする一品に仕上げました。鴨肉は、とても栄養価が高いことからビューティーミートとも呼ばれています。

当フェアで、“Bicerin”らしい全3品(お食事、スイーツ、ドリンク)をご用意いたしました。

■「Bicerin いちごフェア」概要

販売期間：2021年12月26日(日)～1月19日(水)

提供店舗：Bicerin 阪急うめだ店(直通：06-6313-0066)

営業時間：10:00～20:00(L.O19:00)

※まん延防止等重点措置や緊急事態宣言の発令に伴い、一部ご提供の内容が変更する場合があります。ご了承ください。

1. 鴨のコンフィ～バルサミコといちごのソース～/¥1,925円(税込)

日本では黒キャベツと呼ばれている、イタリア野菜のカーボロネロと、ローズマリーで風味付けしたジャガイモをコントロールノとして、この時期が旬の鴨をコンフィにしました。脂の甘みがたっぷりの鴨に甘酸っぱいいちごとバルサミコのソースが絶妙にマッチする一品に仕上げました。

2. ポッチョー口/¥990円(税込)

サクサクのクッキー生地の上にピスタチオを贅沢に使用したムースと白ワインベースのゼリーの中にザク口を散りばめました。

3. フレッシュいちごのロッシーニ/¥1,320円(税込)

いちごのコンポートをモチモチのクレープ生地で包みました。

甘く温かいクレープを、少し酸味のある冷たいヨーグルトジェラートと合わせてお召し上がりください。

===会社概要===

【カフェ/販売店舗情報】

<新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>

<東京芸術劇場店 直通：03-3981-0808>

<東京ミッドタウン日比谷店 直通：03-6205-4308>

<名古屋ミッドランドスクエア店 直通：052-527-8828>

【販売店舗情報】

- <羽田空港第二ターミナル 金の翼 本社：03-6262-1236>
- <日本橋高島屋本館地下1階『THE BEST CHOICE』 代表：03-3211-4111>
- <神保町いちのいち グランスタ丸の内店：03-6551-2956>
- <神保町いちのいち 有楽町店：03-3213-4556>
- <神保町いちのいち 池袋店：03-6894-1202>
- <神保町いちのいち 神保町店：03-3233-0285>
- <神保町いちのいち 経堂店：03-6413-1296>
- <神保町いちのいち 多摩センター店：042-400-7318>
- <公式オンラインショップ：<http://shop.bicerin.co.jp/>>

社 名： ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

代 表 者： 代表取締役社長 南里清久

設 立： 平成17年1月24日(平成30年7月1日社名変更)

本 社： 東京都中央区日本橋2-15-8

U R L： <http://www.bicerin.co.jp/>

主な事業内容： コーヒーショップ並びにレストランの経営。コーヒーショップを加盟とするフランチャイズ組織の運営、経営指導、店舗設計、財務管理、ならびにこれらの教育・指導。

本件に関する問い合わせ先

ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

広報部 PR 担当

TEL: 03-6262-1236 / FAX : 03-6262-1236

Mail: press@bicerin.co.jp