



令和4年6月4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】 6月4日（土）より
フルーツ食材を使用した“メロンフェア”開催
ランチ&ディナーにフルーツ食材で食べる創造的イタリアン
パスタやドルチェなど全5品が登場**



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、2022年
6月4日（土）より30（木）までの期間限定で「メロンフェア」を開催いたします。

プリプリのえびと甘いメロンクリームソースベースのピッツァには、アクセントに柚子胡椒を
使いピリッとした辛さを加えました。また、ジェラートとドリンクの良い部分を掛け合わせた”
メローネ コン ギアッチョ”は、メロンのジェラートと果肉をブレンド。時間の経過とともにジ
ェラートや氷を溶かして時間の経過とともに変わる味わい楽しめるひと品です。



■ 「Bicerin HANKYU UMEDA メロンフェア」

販売期間：2022年6月4日（土）～6月30日（木）

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）



1. メロンとサルシッチャのンドゥイヤ風トマトソース ／¥1,980円(税込)

旨味たっぷりのサルシッチャとひよこ豆、レンズ豆、白インゲン豆をピリ辛のンドゥイヤ風のトマトソースで煮込みました。熟したメロンは甘みが増し、唐辛子の辛さとマッチした初夏を感じられるパスタです。



2. 柚子胡椒香るメロンピッツァ ー／¥1,980円(税込)

プリプリのえびと甘いメロンクリームソースベースのピッツァです。アクセントに柚子胡椒を使っており、ピリッとした辛さとの相性は抜群です。

珍しい組み合わせをどうぞお楽しみください。



3. Torta di melone (トルタディメロネ) ー／¥1,320円(税込)

サクサクのパイ生地にメロンのカスタードとキャラメリゼしたメロンをトッピングしました。

メロンのコンポートとバニラアイスで様々な食べ合わせをお楽しみください。



4. Charlotte di melone (シャルロットディメロネ) ー／¥1,320円(税込)

さっくりと焼き上げたビスキュイの器に濃厚な味わいのババロアを中に流し固め、フレッシュなメロンを贅沢に盛り付けたシャルロットです。



5. Melone con ghiaccio (メロネコンギアッチョ) ー／¥1,320円(税込)

バニラや蜂蜜のような甘い風味を持つワイルドターキーに、メロンのジェラートと果肉をブレンドいたしました。ジェラートや氷を溶かしながら時間の経過とともにお楽しみください。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。ご了承ください。

===会社概要===

【カフェ／販売店舗情報】

- <銀座シックス店 直通：03-6280-6088>
- <新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>
- <霞ヶ関中央合同庁舎第2号館店 直通：03-4590-0888>
- <ミッドランドスクエア店（名古屋） 直通：052-527-8828>
- <阪急うめだ店 直通：06-6313-0066>
- <博多阪急店 直通：092-419-5558>
- <六本木ヒルズ店 直通：03-6804-6767>

【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>
- <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。