

ひつじのショーンの世界観が楽しめるカフェから、夏季限定新メニューが登場！
～ レトロ可愛い！ショーンのおうち喫茶が楽しめるちやうレシピ&
ひつじのショーン初のポップでかわいいフルーツコレクションのグッズもご紹介 ～



株式会社東北新社（本社：東京都港区）がライセンスを所有するイギリス発クレイ・アニメーション「ひつじのショーン」は、今年4月映画『ひつじのショーン UFOフィーバー！』が第93回アカデミー賞®長編アニメーションにノミネートされるなど、より注目を集めており、子供から大人まで人気が広がっております。

ひつじのショーンの世界観が楽しめるカフェから登場した夏季限定新メニューや、ショーンと楽しめるおうち喫茶店レシピ、最新グッズなど、この夏をショーンと楽しめる情報をご紹介します。

■今しか食べられない！夏季限定メニューを一挙紹介

夏季限定メニューは、旬のマンゴーやピーチをふんだんに使ったパフェや、暑い夏に食べたいカレーなど登場！可愛い見た目はもちろん、味も本格派。今年の夏もショーンと楽しめること間違いなし！

●ひつじのショーンビレッジ ショップ&カフェ／南町田グランベリーパーク（東京）

「ひつじのショーンビレッジ ショップ&カフェ」は、2019年11月にオープンした、南町田グランベリーパークの常設カフェです。ショーンの母国であるイギリスで人気の料理が堪能できる季節限定メニューやテイクアウト限定スイーツなど、ここでしか味わえないメニューを提供しており、家族や友人、恋人と温かく楽しい時間を過ごせること間違いなし！

●ショーンのパワフルプレート～BBQグリルチキン～／ 1,750円（税込）



夏らしくワイルドな骨付きチキンをジューシーに焼き上げました。

●ショーンビレッジ特製スープカレー／1,750円（税込）



夏野菜とチキンを盛り込んだ、ショーンビレッジオリジナルスープカレー。ベビーショーンはほんのりさわやかなレモンライスです。

●ショーンの特製ローストビーフサンド／1,950円（税込）



※7月10日(土)～
販売開始予定

ボリューム満点のローストビーフを、トマトやフリルレタスと一緒にサンドしました。特製ソースがくせになる美味しさです。

●右：ショーンのマンゴートライフル 左：ショーンのピーチトライフル／各1,650円（税込）



※ドリンク付
イギリス定番の家庭的なデザート「トライフル」は「気ままなおしゃべり」の意味。紅茶のゼリーの上にさわやかなヨーグルトとピーチゼリー、アイスクリームを重ねました。デコレーションには2種類の桃と、トロピカルなマンゴー、お好きなフルーツをお選びください。

- ・場所：グランベリーパーク セントラルコート ワンダーシアター 1F H105
(東急田園都市線 南町田グランベリーパーク駅 直結)
- ・営業時間：10:00～22:00 ※ラストオーダー フード 21:00 ドリンク 21:30
- ・公式サイト：<https://shaunvillage.jp/>



●ひつじのショーン ファームカフェ/プライムツリー赤池(愛知県)

「ひつじのショーン ファームカフェ」は、「ひつじのショーン」をテーマにした愛知県日進市赤池町のプライムツリー赤池にある常設カフェです。ショーンやその仲間たちをモチーフとしたかわいらしいフードやスイーツをお楽しみいただけます。家族や友人、恋人とのおでかけにもぴったりです。同フロアには、アミューズメント施設「ひつじのショーン ファミリーファーム」も展開中。「ひつじのショーン」の世界観を存分に味わうことができます。

●ショーンのトロピカルマンゴーパフェ/980円(税込)

※7月21日(水)までの
限定販売予定

ちよこんと乗ったショーンが可愛らしい、カフェこだわりの特製パフェです。マンゴーづくしのトロピカルな味わいをお楽しみください。



●3匹のいたずらブタのバターチキンカレー/1,450円(税込)

※7月21日(水)までの
限定販売予定

バターとカシューナッツのまろやかなコクのあるカレーです。もちもちのナンとかわいい3匹のいたずらブタライスと一緒に召し上がりください。



- ・場所：プライムツリー赤池3F (地下鉄鶴舞線・名鉄豊田線「赤池駅」から徒歩4分)
- ・営業時間：10:00～21:00 ※ラストオーダー 20:00
- ・公式サイト：<http://family-farm.jp/cafe-akaike/>

レトロ可愛い！ショーンと楽しめるおうち喫茶レシピ

ここ数年、食やファッション、音楽などさまざまな分野において、過去に流行した要素が取り入れられる“レトロブーム”が起こっています。おうち時間も楽しみたい今だからこそ、**お家で楽しめるレトロ可愛いショーンのお家喫茶レシピ**はいかがでしょう？
公式サイトで公開中の人気メニュー 3品をご紹介します。

●ショーンのコーヒーゼリーパフェ (公式サイト：https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_23.pdf)

【コーヒーゼリー作り方】

- ①氷水に板ゼラチンを入れ、5～10分程ふやかす。
- ②板ゼラチンがふやけたら、水気を切っておく。
- ③コーヒー少々と砂糖を合わせ、電子レンジ(500W)で30秒～1分温める。
- ④③とゼラチンを合わせて混ぜ、残りのコーヒーも加える。
- ⑤氷水で冷やしながらとろみがつくまで混ぜる。(あんかけくらいのとろみになったらOK!)

【デコレーション】

- ①チョコペンから適量のチョコレートを指に出し、グラスの内側に黒目になるよう横並びに2つつける。
- ②バナナのスライスをチョコレートの上に貼り付ける。
- ③コーヒーゼリー液をグラスにゆっくり注ぐ。
- ④③を冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- ⑤ゼリーが固まったら、ゼリーの上に生クリーム、エクレーを飾る。
- ⑥お好みでアイスクリームや、フルーツを飾る。

●ピッツァーのたまごサラダサンド (公式サイト：https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_21.pdf)

【たまごサラダサンド作り方】

- ①ゆで卵を4つ用意する。1つを縦半分に切り、黄身と白身を分け、白身を丸形に2つくり抜き、白身の中央に丸い穴を開ける。残りのゆで卵3つも同様に切り、すべてをボウルに入れる。
- ②ゆで卵を入れたボウルに牛乳・塩・マヨネーズを入れ、ホイッパーで潰しながら混ぜ、卵サラダを作る。
- ③食パンをピッツァーの顔型になるように切っておく。
- ④食パンに卵サラダをたっぷり塗る。(食パンの山型の方を厚めに塗るとGOOD!)

【飾り付け】

- ①ハム2枚をメガホンのように丸める。
- ②黒オリーブの端を切り、丸くり抜いた白身の穴に詰める。
- ③耳(ハム)、帽子(サラダ)、目(白身+オリーブ)、鼻(ゆで卵)などをパンに飾り付ける。
- ④お好みのドレッシングをかけてできあがり！



牧場主のイタリアンサンド (公式サイト: https://www.aardman-jp.com/shaun/activity/images/pdf/shaun_activity_22.pdf)

【作り方】

- ①ゆで卵を縦半分に切る。片方はそのまま、もう片方を縦に2等分しておく。
- ②トーストのふちにパンネを盛り付ける。
- ③スライスチーズを2つ折りにしたのち、3等分に切る。
- ④チーズを牧場主のメガネになるようトーストにのせる。
- ⑤マヨネーズで口を描き、パンネの上にもジグザグと線を描く。
- ⑥トースターで2〜3分焼く。
- ⑦サラダを盛ったお皿にトーストをのせる。
- ⑧ゆで卵半分を鼻の位置にのせる。
- ⑨好きな野菜やゆで卵を飾り、ドレッシングをかけてできあがり！



この夏にピッタリ！ショーンと夏を楽しむ準備をはじめませんか？

■ 持つだけで明るく楽しい気分になれる、フルーツ柄のポップなグッズが新登場！

ひつじのショーン初のポップでかわいいフルーツコレクションのグッズが登場！持つだけで明るく楽しい気持ちにさせてくれそうですね♪ひつじのショーン 施設各所にて2021年6月中旬より順次発売開始！

商品名：PVCポーチ（りんご・レモン）
価格（税込）：各1,210円



商品名：タオルハンカチ（りんご・レモン）
価格（税込）：各660円

商品名：エコバック（りんご・レモン）
価格（税込）：各1,320円

■ 「ひつじのショーン」とは

イギリスのアードマン・アニメーションズ製作のクレイ・アニメーション。ショーンと仲間たちが繰り広げるドタバタコメディである本作品は、母国イギリスを飛び出して、今や世界170ヶ国で愛されています。発明家のウォレスと忠犬グルミットによる大ヒットコメディ『ウォレスとグルミット、危機一髪！』（1995年/英）に初登場したひつじのキャラクターがショーンです。人気が出たショーンを主人公にしたスピンオフ作品として「ひつじのショーン」（2007年/英）が放送を開始しました。



※本リリースの画像をご使用の際には、必ず以下のコピーライトを表記ください。

**SHAUN THE SHEEP AND SHAUN'S IMAGE
ARE ™ AARDMAN ANIMATIONS LTD. 2021**

