

2022年5月24日

株式会社 大泉工場

からだと地球にやさしいアイスが約30種類も集結！

プラントベースアイスクリームの祭典「Beyond MOO_Plant based ice cream fair」

～ 大泉工場 NISHIAZABU にて5月27日（金）スタート ～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が運営する「大泉工場NISHIAZABU」は5月27日（金）から6月5日（日）の間、乳製品・卵・白砂糖不使用、植物由来の食材のみを使用したプラントベースアイスクリームを集めた祭典「Beyond MOO_Plant based ice cream fair」を開催いたします。



■ Beyond MOO！想像を超えるおいしさのプラントベースアイスクリーム

当社バイヤー厳選の5ブランド・約30種類のプラントベースアイスクリームが集結します。乳製品・卵・白砂糖・人工甘味料不使用、植物性原料のみを使用した、からだにも地球にもやさしいアイスクリームです。一般的なアイスクリームに比べ、低カロリーでさっぱりとした味わいであることも特長です。ヴィーガン・健康志向の方はもちろんですが、お子様や乳製品アレルギーをお持ちの方にも安心してお召し上がりいただけます。イートイン&テイクアウトメニューには「アイスクッキーサンド」450円（税込）、「フロートドリンク」660円～820円（税込）（お好きなドリンクにアイスクリームをトッピング）が登場します。植物性と思えないほど濃厚でコクのある、驚きの味わいをぜひ、ご体験ください。

【取り扱いブランド・商品】

8ablish（バニラ/ストロベリー/カカオ/レモン/抹茶/ブルーベリーヨーグルト）

Coconut Glen's（オリジナル/チョコ/ジンジャーレモングラス/バニラ/コーヒートフィ/ピスタチオ/バナナラムレーズン）

SOY GeLA!（南瓜/甘栗/安納芋/ほうじ茶ラテ/抹茶ラテ/バナナ/ストロベリー/チョコレート/ココバナラ）

葉山アイス（甘酒&ココナッツミルク/アーモンドミルクチャイ）

PLANTALL（クリーミーバニラ/クリーミーイチゴ）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Public Relations 広報担当

TEL：048-222-1171/FAX：048-222-1177/e-mail：info@oks-j.com

<大泉工場 NISHIAZABU>

所在地： 〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13

営業時間： 月曜～木曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）
金曜 9：00～21：00（ラストオーダー20：30）
土曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）
日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日： 年中無休・夏季休業・冬季休業有り

TEL： 03-6427-4749

URL： <http://oks-nishiazabu.com>



お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れることができる『大泉工場の玄関口』です。旬のオーガニック野菜やグロッサリー商品、国産ナチュラルな原料を使った「KOMBUCHA_SHIP」、コールドプレスジュース、プラントベースメニューなどを取り揃えております。