

“美味しくて映える”揚げたてポテトチップス専門店『miel mignon』

新フレーバー4種類が本日3月8日より発売！

4種の濃厚なチーズが香る「クワトロフォルマッジ」味など、じゃがいもに合う贅沢な味わいをご用意

フリー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:三嶋隆 以下、フリー)は、ポテトチップス専門店『miel mignon(ミエルミニョン)』につきまして、本日3月8日(金)よりポテトチップスの新フレーバー4種類を販売開始いたします。『miel mignon』では、サクサク食感の揚げたてポテトチップスを販売。味の美味しさだけでなく、思わず持ち歩きたくなる可愛いパッケージにもこだわった“美味しくて映える”お店です。

この度、新たなフレーバーとして、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、チェダーチーズ、クリームチーズの4つのチーズを使用した香り高いコクが特徴の「クワトロフォルマッジ」味をはじめ、「カルボナーラ」、「キャラメルナッツ」、「ジャークチキン」の4種類が登場。フォトジェニックな見た目はもちろん、芳醇なじゃがいもの風味に合う贅沢な味わいで、さらなる満足感をお届けします。なお、本店舗はプリントシール機専門店『girls mignon*(ガールズミニョン)』三宮ゼロゲート店に併設しており、プリの撮影もお楽しみいただけます。

*...フランス語で「かわいい」を意味する言葉



“美味しくて映える”『miel mignon』のポテトチップスイメージ

<新フレーバー特徴 (ポテトチップス)>

クワトロフォルマッジ : 4つのチーズ(カマンベール、ゴルゴンゾーラ、チェダーチーズ、クリームチーズ)を使用した濃厚で奥行きのある味わい。

カルボナーラ : ベーコンの旨味とパルメザンチーズが合わさったまろやかな味わい。

キャラメルナッツ : クラッシュしたナッツにキャラメルソースをかけた香ばしい味わい。

ジャークチキン : ジューシーなチキンの風味とスパイシーホットソースが合わさった刺激的な味わい。

<『miel mignon』とは>

サクサク食感の揚げたてポテトチップスを販売する専門店。看板商品は店名の語源“miel(蜂蜜)”を使用した「ハニーバター」味のポテトチップスで、カラフルなお菓子でカスタマイズできるパックに入ったタピオカドリンクも販売している。また、味の美味しさはもちろん色やデザインにこだわった“映える”パッケージも特徴。テラス席や店内のフオトスポットで撮影したり、ポテトチップスを片手に神戸のSNS映えスポットを巡るのもおすすめ。



■『miel mignon』メニュー

- (1)ポテトチップス(R サイズ 540 円、L サイズ 650 円/税込)
 全 5 種類(ハニーバター、キャラメルナッツ、カルボナーラ、クワトロフォルマッジ、ジャークチキン)
- (2)タピオカドリンク(各 650 円/税込)
 全 5 種類(アッサムミルクティー、クレームブリュレ、黒糖、杏仁ミルク、ストロベリー)
- ※カスタマイズできるお菓子はマーブルチョコ、トロピカルソーダ、アーモンドドラジェ、ジェリービーンズミックス、スタータブレットの全 5 種類(各 110 円/税込)



“美味しくて映える”ポテトチップス



ポテトチップスの袋がならぶフォトボード

<『girls mignon』三宮ゼロゲート店 概要>

“おんなのこがかわいくなれる場所”がコンセプトのプリントシール機専門店

[店舗名] 『girls mignon』三宮ゼロゲート店(ポテトチップス専門店『miel mignon』併設)

[営業開始日] 2019年2月8日(金)

[住所] 兵庫県神戸市中央区三宮町2丁目11番3 三宮ゼロゲート4F

[営業時間] 11:00~21:00

[展開内容] プリントシール機7台・メイクアップカウンターの設置、ヘアアイロン無料レンタルサービスなど

[リリース] <https://www.furyu.jp/news/2019/02/girlsmignon.html>

[公式サイト] <https://www.puri.furyu.jp/mignon/gm/>

※『girls mignon』店舗一覧は公式HPよりご確認ください。



※本リリースに記載の内容は、予告なく変更となる場合がございます。

※『ガールズミニョン』『girls mignon』『miel mignon』は、フリー株式会社商標または登録商標です。

※会社名、製品名、サービス名等は、それぞれ各社の商標または登録商標です。

【報道関係者の方からのお問い合わせ】

フリー株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報課

TEL:03-5728-1765/FAX:03-6861-4625/メールアドレス:furyu-press@furyu.jp