

環境を考えるサイト「エネコチャンネル」×原宿「MiLK Cafe」コラボ第4弾 新潟県産さつまいもを使った新感覚スイーツ！！ 「さつまいものスティックと蜂蜜マヨディップ」10月限定で登場

財団法人 日本原子力文化振興財団(東京都港区芝浦2-3-31 理事長:秋元 勇巳)が運営する、環境にやさしいエネルギーを考える総合サイト「エネコチャンネル」(<http://eneco.jaero.or.jp/>)と原宿の人気カフェ「MiLK Cafe」は、コラボレーションメニュー第4弾「さつまいものスティックと蜂蜜マヨディップ」を開発し、2010年10月1日～10月31日までの期間限定で販売しております。

サイト「エネコチャンネル」と若者に人気のカフェが、サイトの新規コンテンツやカフェメニューを共同で開発するという異色のコラボから生まれたメニュー。今回のスイーツは、甘みたっぷりの新潟県産さつまいもを素揚げして作ったスティックを、ハチミツとマヨネーズという意外な組み合わせのディップにつけてお召し上がりいただけます。スティックの香ばしさと、酸味と甘みのあるディップとの組み合わせが絶妙で、ビールなどお酒類にもよく合います。

スイーツとしてもおつまみとしても優等生の「さつまいものスティックと蜂蜜マヨディップ」を召しあがり、ぜひ「MiLK Cafe」まで足をお運びください。

なお、好評配信中、エネコチャンネル・MiLK Cafe共同開発のサイトコンテンツ「amiayaの学べるエコレシピ」では、コラボメニュー開発の経緯やレシピなどをご紹介します。



「さつまいものスティックと蜂蜜マヨディップ」

価格:500円(税込)



「amiayaの学べるエコレシピ」

*コラボレーション記念クーポンも実施中

今回のコラボレーション記念として、MiLK Cafeで「さつまいものスティックと蜂蜜マヨディップ」の注文時に、エネコチャンネルのトップ画面を店員に見せると100円引きになります。

コラボメニューは1ヶ月ごとに更新

「amiayaの学べるエコレシピ」(WEBサイト「エネコチャンネル」内)

MiLK Cafeスタッフであり、人気読者モデルでもあるami&ayaが、原子力発電所が在る地域を取材。メニューに使える特産物を探したり、レシピを紹介したりする様子を動画で配信しています。 <http://eneco.jaero.or.jp/milkcafe/index.html>

「原宿 MiLK cafe」について

スタッフのほとんどが読者モデルであり、アットホームで開放的な雰囲気のカフェ。

原宿、明治神宮前、表参道から徒歩圏内。

店名 原宿 MiLK cafe

住所 〒150-0000 東京都渋谷区神宮前6-13-7 1F

営業時間 月～金 11:30～23:00

土・日・祝 11:00～23:00

定休日 無休

公式ブログURL: <http://ameblo.jp/milkcafe-info/>



店舗外観の様子

* コラボレーションの案内人 ami&aya

aya(姉)

1988年11月8日生まれB型

趣味:DJ、オシャレすること、カフェ巡り

特技:トロンボーン、硬筆

ami(妹)

1988年11月8日生まれB型

趣味:DJ、本を読むこと、散歩

特技:トランペット



ami(右) & aya(左)

「エネコチャンネル」について

「エネコチャンネル」では、世界や日本のエネルギー事情などが学べる初級・中級・上級に分かれたライセンスクイズなど、さまざまなコンテンツを用意しています。

「エネコチャンネル」 WebサイトURL: <http://eneco.jaero.or.jp/>

モバイル版URL: <http://eneco.jaero.or.jp/m/>



「エネコチャンネル」トップ画面