

創業204年！老舗和菓子店“榮太樓總本舗”とのコラボデザート登場！

コロナ禍でも甘味処のような本格的なスイーツを堪能してほしい。

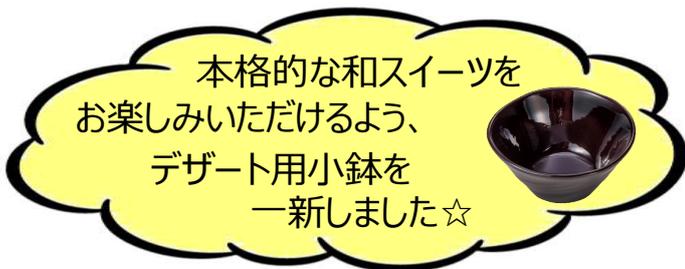
そんな思いからウエンディーズとファーストキッチンは日本橋から日本旅行、始めます！

ウエンディーズ・ジャパン株式会社及びファーストキッチン株式会社（代表取締役：紫関修 所在地：東京都新宿区）では、3月24日（木）より、ウエンディーズ・ファーストキッチン店舗及びファーストキッチン店舗（一部店舗を除く）にて、ファーストキッチンの看板和スイーツ“白玉クリームぜんざい”と、日本橋に本店を構える榮太樓總本舗こだわりの沖縄県小浜島の黒糖を100%使用した“黒みつ”とのコラボで、より本格的な和スイーツを新発売いたします。コロナ禍でなかなか遠出できない。でも甘味処のような本格的スイーツを堪能したい。今後ウエンディーズとファーストキッチンは、気軽に旅行に行けない中でも手軽に食べることのできる和に絡めた商品を、展開いたします。まずは、東京・日本橋から始まる日本旅行に皆様をご招待！

◆ 第一弾は東京・日本橋！

『ファーストキッチンの看板和スイーツ“白玉クリームぜんざい”』×『榮太樓總本舗こだわりの沖縄県小浜島の黒糖を100%使用した“黒みつ”』

1998年4月の発売以来、約24年にわたって愛され続けている、ファーストキッチンの人気No.1看板和スイーツ“白玉クリームぜんざい”。ロングセラーの理由は、ひんやりなめらかなソフトクリームと、北海道産ゆであずき、もちもち白玉が織りなす三味一体のハーモニー。いつ食べても、何度食べても飽きないように、甘さや食感のバランスのよさを大切にしています。



おすすめ♡

『宇治抹茶とマンゴーの黒みつクリームぜんざい』 550円

※画像はイメージです
※価格は税込み(10%)です

とろける甘さのタイ産アップルマンゴー、深みある上品な旨味とすっきりとした渋みのバランスが良い濃厚な宇治抹茶クリーム、榮太樓總本舗こだわりの**沖縄県小浜島の黒糖を100%使用したコク深い“黒みつ”**と、ファーストキッチンで長年にわたり愛され続けている看板和スイーツ**“白玉クリームぜんざい”**を合わせた、彩り豊かで満足味の味わえる本格的和スイーツです。心からゆると癒される“甘いあわせ”はいかがでしょうか？

他にも、甘み・香りともに非常に強くなめらかな口当たりが特徴のタイ産アップルマンゴーをもりもり60g使用した『①たっぷりマンゴーの黒みつクリームぜんざい 550円』や、和の旨味を堪能できる『②黒みつ宇治抹茶クリームぜんざい 370円』、榮太樓總本舗こだわりの沖縄県小浜島の黒糖を100%使用したコク深い“黒みつ”をしっかりと味わうことのできる『③黒みつ白玉クリームぜんざい 340円』の計4品が新商品として、ウェンディーズ・ファーストキッチンの看板和スイーツに仲間入り！あなたが癒される和スイーツはどれですか？



①たっぷりマンゴーの
黒みつクリームぜんざい
550円



②黒みつ宇治抹茶
クリームぜんざい
370円



③黒みつ白玉
クリームぜんざい
340円

◆西国分寺店限定♡黒みつ生どらやき

『④黒みつ生どら焼き プレーン 350円』程よい甘さのどら焼き生地に榮太樓總本舗こだわりの沖縄県小浜島の黒糖を100%使用したコク深い黒みつをたっぷりと染み込ませ、すっきりとした甘さのマスカルポーネ入りのホイップクリームをたっぷりサンドしました。他にも北海道産ゆであずきを使用した『⑤黒みつ生どら焼き 北海道あずき 400円』や、深みある上品な旨味とすっきりとした渋みのバランスが良い濃厚な宇治抹茶クリームを使用した『⑥黒みつ生どら焼き 宇治抹茶400円』をご用意しています。テイクアウトもご用意していますので、ぜひ一度お召し上がりください！



④黒みつ生どら焼き
プレーン 350円



⑤黒みつ生どら焼き
北海道あずき 400円



⑥黒みつ生どら焼き
宇治抹茶400円

※画像はイメージです
※価格は税込み(8%)です

◆榮太樓總本舗こだわりの黒みつ

榮太樓總本舗の人気商品であるみつ豆、あんみつ用の黒みつを今回新商品のクリームぜんざい4品に使用します。今回使用する榮太樓總本舗の黒みつは**沖縄県小浜島の黒糖を100%使用し**、年1回必ず現地を訪れて風味を確認しています。産地にこだわった黒糖を長年の研究による独自の配合で雑味の少ない黒みつに仕立てています。また、煮詰めてから一晩寝かせることで、まろやかさと深みのあるコクを引き出しています。是非、こだわりの榮太樓總本舗の“黒みつ”とクリームぜんざいのコラボレーションをお楽しみください。



◆Twitterフォロー&リツイートキャンペーン実施！！

榮太樓總本舗とのコラボを記念して、ファーストキッチン
の公式Twitterアカウント (@FK_PR) をフォローして
いただき、対象ツイートをリツイートしていただくと抽選で、
「榮太樓飴 ‹‹梅ぼ志飴›› ‹‹黒飴›› セット」をプレゼン
トいたします。ぜひご参加ください。



☆酸っぱくない‹‹梅ぼ志飴››

◆榮太樓總本舗とは

日本橋に本店を構える文政元年(1818年)創業の老舗和菓子店です。き
んつば屋さんから始まり、かつて庶民が食べることのできなかった「飴」を誰でも
食べられるよう、開発し販売したことから、東京の代表的菓子として全国に広が
りました。

【榮太樓總本舗】【あめやえいたろう】【にほんばしえいたろう】【東京ピーセン】
【からだにえいたろう】の5つのブランドを掲げ、創業204年の味を守りながら新し
いことに挑戦し続けています。



◆ウェンディーズ・ファーストキッチンとは

Wendy's  First Kitchen

アメリカ発のハンバーガーチェーン「Wendy's」と日本生まれのハンバーガー & パスタチェーン「First Kitchen」、
アメリカンなハンバーガーとオリジナル生パスタなど、幅広くお楽しみいただける世界初のファストフードコラボ店とし
て関東、関西を中心に現在52店舗※まで拡大中です。

◆Wendy'sとは

※2022年2月実績

1969年、アメリカ・オハイオ州で誕生した「Wendy's」。
ボリューム満点のジューシーなハンバーガーやチリなど、ワンランク上のメニューを提供。イメ
ジキャラクターは、赤髪がキュートな美少女「ウェンディーちゃん」。創業者の最愛の娘がモデ
ルとなっています。The Wendy's Companyは、現在世界31の国と地域で6,828店舗
※を展開する世界第3位のハンバーガーレストランチェーンです。



◆ファーストキッチンとは

※2021年1月実績

1977年創業、日本生まれの「ファーストキッチン」は、現在全国61店舗※を
展開するハンバーガーチェーンです。日本人の繊細な味覚にマッチする味を追及
した「ベーコンエッグバーガー」は創業当時の人気メニュー。ハンバーガーだけ
ではなく、ほかにも選べるフレーバーポテトやパスタ・デザートなど、従来のハンバ
ーガーショップにはない、独自のメニュー展開で女性ファンが多いファストフード店です。

※2022年2月現在



<本件に関するお問い合わせ> ファーストキッチン広報事務局 担当：菊池
〒160-0004東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F
TEL:03-3350-9454 FAX:03-3350-8887 携帯:080-6232-8146
e-mail : fk-marketing@first-kitchen.co.jp