



PRESS RELEASE
イケア・ジャパン株式会社

2017年1月31日

個性豊かな3種のワンコイン・スイーツが登場 期間限定メニュー「グラススイーツ」(グラス付き) 開催のご案内



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社(本社:千葉県船橋市、代表取締役社長:ヘレン・フォン・ライス)は、期間限定メニューのグラススイーツを2月2日(木)~2月26日(日)に開催します。

今回、個性豊かな3種類のグラススイーツを、イケア・ジャパンのオリジナルレシピで開発いたしました。それぞれワンコインの500円(税込)にて、お召し上がりいただけます。甘酸っぱいストロベリーソースの中に、サクサクのミューズリーやモチモチの白玉が入った、ベリーベリートライフルや、人気スイーツのティラミスにイケアオリジナルのアレンジを加え、アクセントにリンゴンベリーを効かせたリンゴンベリーティラミス、そしてほんのり大人の味わいのシナモンアップルパウンドなど、クリームやジャムを何層にも重ね、見た目の華やかさはもちろん、3種それぞれ絶妙な食感とハーモニーをお楽しみいただけます。

さらに、スイーツが入っていた STELNA/ステルナマグはお持ち帰り可能。耐久性と耐衝撃性に優れた強化ガラス製で、温かいお飲み物にもお使いいただけます。

個性豊かな 3 種類のグラススイーツ

1. ベリーベリートライフル

スポンジ、カスタードホイップの上にたっぷりかかった甘酸っぱいストロベリーソースの中には、サクサクのミューズリーやモチモチの白玉が隠れています。スプーンで大きくすくいあげれば一口でいろんな食感が味わえます。

2. リンゴンベリーティラミス

人気スイーツのティラミスにイケアオリジナルのアレンジを加えました。ビスケットの代わりに濃厚なブラウニーを使い、スウェーデンを代表する酸味の効いたリンゴンベリージャムをアクセントにしました。

3. シナモンアップルパウンド

りんごをたっぷり使った一品には、相性抜群のシナモンとカスタード合わせました。甘さ控えめのパウンドケーキで、ほんのり大人の味わいです。上にのったパイ生地と混ぜれば、まるでアップルパイを食べているよう。

グラスはそのままお持ち帰り

耐久性と耐衝撃性に優れた強化ガラス製の STELNA/ステルナマグは、お食事後そのままお持ち帰りいただけます。温かいお飲み物にもお使いいただけます。

電子レンジ対応。食器洗い乾燥機対応。

【グラススイーツの概要】

期間：2017年2月2日（木）～2月26日（日）

場所：イケアレストラン

時間：11：00～20：30（ラストオーダー）※なくなり次第終了

料金：¥500/1個、グラスつき（税込）

サイト URL：http://www.ikea.com/ms/ja_JP/campaigns/2017/glass_sweets.html