

進化系かき氷！ラッシーとかき氷が融合した、南国フルーツかき氷ラッシー誕生！



大阪和風出汁カレーや、フルーツラッシーなどを売りにする「ジパングカレーカフェ」を運営する株式会社ジパングフードリレーションズ（本社：大阪市北区、代表取締役：安藤育敏）は、『かき氷の日』である2023年7月25日～9月24日の期間中、ラッシーとかき氷が融合した「かき氷ラッシー」をジパングカレーカフェ中崎町本店の店舗で680円（税込）で販売を開始します。かき氷は2種類用意されており、今が旬のフルーツである、マンゴーの『ごろっと！マンゴーかき氷ラッシー』モモの『果肉たっぷり！白桃かき氷ラッシー』が用意されており、店内飲食、テイクアウト共に対応しています。

●ふわふわとシャリシャリ！2種類の食感を生み出す・氷の黄金比

2台のかき氷器を駆使し、シャリシャリとふわふわ2種類の厚みの氷で飲みやすさと食べやすさを両立したハイブリッドなかき氷となっています。さらに大きめにカットしたフルーツがふんだんに入っているため、ゴロっとフルーツのみずみずしい旬の味覚を楽しめます。

隠し味にはヒマラヤピンク岩塩を使用しているため、ミネラル分の補給もできる、かき氷となっています。

●ジパングカレーカフェ・こだわりのラッシー

ラッシーはインドで親しまれている飲み物で、ヨーグルトをベースに水やミルク、塩やレモンなどで作られる。ジパングカレーカフェでは、腸まで生きて届くプロバイオティクス乳酸菌のヨーグルト、北海道の厳選した牛乳、ヒマラヤピンク岩塩、レモンの搾り汁など、素材にもこだわったラッシーとなっています。

●この夏の猛暑を乗り越えろ！夏バテ知らずになれる進化系かき氷

ラッシーはヨーグルトベースのため、サッパリと食べることができる他、腸内環境を整える作用もある。猛暑が続く中、夏バテせずに、ミネラル補給もできて、涼を感じて楽しんで欲しいという想いで開発に取り組みました。

【会社概要】

会社名：株式会社ジパングフードリレーションズ

所在地：大阪府大阪市北区中崎西3丁目3-4

代表者：安藤育敏 資本金：123万円 創業：2019年12月3日

WEBサイト：<https://zipangu-food.lnkinc.net>

カレーEXPO 準GP獲得！「出汁カレー」を売りにするカレー店「ジパングカレーカフェ」運営

【本リリースに関する報道・お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ジパングフードリレーションズ

電話：050-7127-8695（担当：安藤）

メール：info@zipangucurry.com

