

【PRESS RELEASE】

2025年7月17日

花王エッセンシャルPR事務局

**ROIROM監修！
“とろとろ・ぷるぷる・うるキラ”モチーフのオリジナルドリンクを提供
期間限定POP-UPイベント「Essential 新感覚Cafe」を
Zero Base表参道で開催**

花王株式会社のヘアケアブランド「Essential（エッセンシャル）」は、新商品の世界感を楽しめる「Essential 新感覚Cafe」をZero Base表参道にて、2025年7月24日（木）～27日（日）の期間限定開催いたします。



「Essential 新感覚Cafe」は、7月12日に新発売された「ハイダメージ髪向け新シリーズ」の特長テクスチャーである“とろとろ”“ぷるぷる”“うるキラ”を体感できるポップアップカフェです。「ROIROM（ロイロム）」の本多大夢さんと浜川路己さんが監修した、エッセンシャルの新商品をイメージした限定オリジナルドリンクをご提供するほか、ヘアアレンジ体験や、新アウトバス商品を自由に試せるタッチアップ体験も実施。商品の世界観を“見て・飲んで・触れて”楽しめる、特別な空間となっています。

■「Essential 新感覚Cafe」について

本イベントでは、今回発売されるハイダメージ髪向け新シリーズのテクスチャー特徴である“とろとろ”“ぷるぷる”“うるキラ”をモチーフにした、「ROIROM」監修のオリジナルドリンク3種を提供します。“見る・味わう・触れる”を通じて、新商品の世界観を楽しめる、新感覚の体験型カフェです。また、ドリンクをご購入いただいた方限定で入場できる2階エリアでは、ROIROMのサイン入りチェキ展示や、アウトバス製品のタッチアップ体験などもお楽しみいただけます。

<イベント概要>

開催場所：Zero Base表参道 （東京都港区北青山3-5-22）

開催期間：2025年7月24日（木）～7月27日（日）

営業時間：10:00～19:00

※7月24日の営業時間は14:00～19:00となります。

***** ドリンク購入・ヘアアレンジ体験は事前整理券配布となります *****

事前予約開始日：2025年7月23日 15:00

事前予約LINEアカウント：<https://lin.ee/OJTyuoe>

※整理券をお持ちでない方は、ドリンク購入・ヘアアレンジ体験へご参加をいただくことができませんので、予めご了承ください

<ドリンクメニュー>

【とろとろマンゴースパークルフローズン】 500円(税込)

マンゴーの果肉とパッションフルーツの酸味とジャスミンティーの後味が爽やかなとろとろフローズン。マンゴースソースを混ぜるとより濃厚に、ホイップクリームをまぜるとクリーミーな味わいに変化します。パッケージカラーイメージのクリアシュガーが食感のアクセントに。



【ぷるぷるピーチジェリーヨーグルト】 500円(税込)

フレーズ（フランス語でいちごのこと）の甘酸っぱさと白桃ヨーグルトがさわやかなドリンク。混ぜり合うことで、味わいの変化とパッケージカラーのピンクになっていく色の変化も楽しめます。果肉入り白桃ジュレとホイップの上にもピーチジュレを乗せてぷるぷる食感をプラスしました。



【うるりキラリベルガモットソーダ】 500円(税込)

ピンクグレープフルーツのピンクとブルーキュラソーのブルーでパッケージカラーの2層に仕上げました。ベルガモットの香りと爽やかなソーダと5色のジュエリーシュガーでキラキラ感を表現。わた飴をソーダに混ぜるとシュワッと溶けるライブ感のあるドリンク。



＜この夏気分が弾む！タッチアップ®&ヘアアレンジ体験＞



好きな髪型を選んで楽しめる「ヘアアレンジ体験」では、美容師による特別な施術体験をご用意します。体験メニューは、「ヨシンモリ」「ハーフツインみつあみ」など、髪質感を引き立てるダウンスタイルを中心に、5種類からお好みのアレンジをお選びいただけます。使用商品ならではの“さらさら感”や“手触りの違い”を実感いただける、ヘアスタイリング体験となっています。さらに、より多くの方に商品を体験していただけるよう、タッチアップスペースも設置。お好みのタイミングで自由にタッチアップができるセルフ体験スペースで、商品を気軽に試すことが可能です。

■「ROIROM」監修にあたってのコメント

今回、本多さんは「とろとろマンゴースパークルフローズン」を、浜川さんは「ぷるぷるピーチジェリーヨーグルト」、そしてお二人に「うるりキラベルガモットソーダ」を監修していただきました。

＜本多さんコメント＞

「とろとろマンゴースパークルフローズン」を監修させていただきました。夏にぴったりなジューシーさがありながら、爽やかさも感じられる一品です。果肉もごろっと入っていて食べごたえがありますし、3種類とも見た目がとても映えるので、ぜひ“とろとろ感”あふれる写真を一緒に撮って楽しんでいただけたら嬉しいです。

＜浜川さんコメント＞

「ぷるぷるピーチジェリーヨーグルト」を監修させていただきました。食感も楽しんでいただけるように素材を選んでいるので、ぜひそのあたりも含めて味わってもらえたら嬉しいです。

＜本多さん・浜川さんコメント＞

2人で「うるりキラベルガモットソーダ」を監修しました。鼻から抜けるオシャレな香りが印象的でベルガモットソースを選びました。2人で意見が一致した味ですので、楽しみにしていただけたら嬉しいです。