

2018年6月26日

累計販売30億本のアイス「PARM」が、ファッションビル「PARCO」とコラボレーション！

池袋・名古屋・福岡のパルコ内のカフェにて PARMにチョコを2度づけしたオリジナルメニューを期間限定展開！

池袋パルコ 7月5日(木)～7月16日(祝・月)・名古屋パルコ 7月20日(金)～8月5日(日)・福岡パルコ 8月9日(木)～8月26日(日)

森永乳業株式会社(本社:東京都港区芝 以下、森永乳業)は、PARCO(以下、パルコ)とコラボレーションし、全国3か所のパルコ内のカフェで「PARM(パルム)」の期間限定オリジナルメニューを提供します。
第一弾は7月5日(木)～7月16日(祝・月)に池袋パルコのCAFE ADDRESS、第二弾は7月20日(金)～8月5日(日)に名古屋パルコのCarlova360、第三弾は8月9日(木)～8月26日(日)に福岡パルコの24/7 cafe apartmentにて期間限定で実施します。

料理研究家の鈴木あすなさんが開発したオリジナルメニューは「PARM」史上初の試みとして、通常の「PARM」のチョコレートを2度づけした、ここでしか味わえない、チョコが分厚く濃厚でリッチな『2度づけPARM』を使用しています。3か所共通で提供する『ミックスベリーPARM』、『ダブルチョコPARM』のグラントメニュー2種類のほか、各地区限定メニューもご用意しています。池袋パルコ限定は『オレンジカスタードPARM』、その他、名古屋パルコ、福岡パルコでの限定メニューも今後発表予定です。詳細は特設サイトにて随時ご案内します。

【PARCO×PARM特設サイト】 <http://parm-ice.jp/event/>

【日程】

- ・7月 5日(木)～7月16日(祝・月) 池袋パルコ本館6F CAFE ADDRESS(カフェアドレス)
 - ・7月20日(金)～8月 5日(日) 名古屋パルコ東館4F Carlova360(カルロバ360)
 - ・8月 9日(木)～8月26日(日) 福岡パルコ新館3F 24/7 cafe apartment(トゥエンティフォーセブンカフェアパートメント)
- ※期間中、カフェの通常メニューも提供しています。



池袋パルコで提供する3メニュー

<本件に関するお問い合わせ先>

森永乳業「PARCO×PARM」PR事務局(株式会社プラチナム) 担当:佐藤・坂井・濱崎
TEL:03-5572-6071 FAX:03-5572-6075 MAIL:r-sato@vectorinc.co.jp

森永乳業(株) 広報IR部
マーケティング開発部冷菓グループ

鬼塚・渡辺 TEL:03-3798-0126
宇田川・平安 TEL:03-3798-0134

▼「PARM」史上初の試み！チョコレートに2度づけしたリッチな「PARM」を提供！



「PARM」を包み込んでいるチョコレートは、口の中でアイスと同時にとろけるように作られています。

今回のPARCO×PARMのコラボレーションカフェでは、通常の「PARM」のチョコレートを2度づけし、チョコレートが分厚くなった濃厚でリッチな『2度づけPARM』の限定メニューを提供します。

▼全地区共通のグランドメニューに加えて、各地区限定メニューも提供！！

料理研究家の鈴木あすなさんが監修した、PARCO×PARMのコラボレーションカフェ限定メニューを提供いたします。3か所共通で提供するグランドメニュー2種に加えて、各地区のみの限定メニューも提供します。



【共通】ミックスベリーPARM
700円(税別)

甘酸っぱいベリーのソースとパルムが相性抜群！ゴロツとした果実とソースで見ためもカワイイ♡



【共通】ダブルチョコPARM
700円(税別)

チョコ好きにはコレ！キャラメルソースと一緒に食べるとよりリッチな味わいに。グラノーラのザクザク食感がアクセント。



【池袋限定】オレンジカスタードPARM
700円(税別)

オレンジピールを使ったほろ苦いソースが大人の味わい。カスタードクリームでリッチに！

※名古屋限定メニュー、福岡限定メニューも展開予定。メニュー詳細は今後発表となります。詳細は特設サイトにて随時ご案内します。

【PARCO×PARM特設サイト】 <http://parm-ice.jp/event/>

※コラボレーションカフェでは、期間中も通常メニューを提供します。

<本件に関するお問い合わせ先>

森永乳業「PARCO×PARM」PR事務局(株式会社プラチナム) 担当:佐藤・坂井・濱崎
TEL:03-5572-6071 FAX:03-5572-6075 MAIL:r-sato@vectorinc.co.jp

森永乳業(株) 広報IR部
マーケティング開発部冷菓グループ

鬼塚・渡辺 TEL:03-3798-0126
宇田川・平安 TEL:03-3798-0134

▼コラボレーションカフェ限定メニューを監修する料理研究家 鈴木あすな



【プロフィール】管理栄養士/料理研究家 鈴木あすな

愛知県名古屋市出身。一児の母。大学卒業と同時に「管理栄養士」を取得し料理研究家としてのキャリアをスタート。
結婚を機に世界中にたくさんの素敵な食卓＝TABLEを作りたいという思いから株式会社Table forを立ち上げる。
現在は料理教室の運営やメディアを通じた情報発信、レシピ開発、店舗プロデュース、地域貢献など、より豊かな食卓が増えるよう幅広い活動をしている。

【鈴木あすなコメント】

パルコでパルム。可愛いコラボに関わることができてとっても嬉しいです。おしゃれ女子の皆様が見て美味しい、食べて美味しい、そんなメニューを5つ考えました。クレープに包んでソースとクリームと一緒に食べる「PARM」は一味違った楽しみがあります。また「PARM」はチョコレートを2度づけして口溶けの良さがさらにUP。なかなか食べられる機会はないと思います。「PARM」ファンの皆様はもちろん、「PARM」を食べたことがない方も、自分へのご褒美にぜひ食べにきてください。

▼特大パルムソファァーを設置したフォトスポットも登場！！



コラボレーション期間中、池袋パルコ、名古屋パルコ、福岡パルコの各店内に、特大パルムソファァーのフォトスポットを設置します。

パルコ公式キャラクター「パルコアラ」がデザインされた、今回のコラボレーション限定デザインのフォトスポットです。

【設置場所】

池袋パルコ : 本館3階 特設会場
名古屋パルコ : 平日・東館4階 Carlova360店内
 : 土日・西館1階イベントスペース
福岡パルコ : 新館3階 24/7 cafe apartment店内

▼「PARM(パルム)」商品概要



アイスのために作られた特別なチョコレートを使っている「PARM」

「PARM」は、“平日のちょっとした贅沢”を志向する大人のアイスクリームをコンセプトに2005年より発売を開始しました。“なめらか”で“コク”のあるアイスクリームとロどけのよいチョコレートが絶妙な一体感によって口の中でやさしくとろけあうアイスバーです。舌にしみ込むような、チョコレートとアイスの濃厚なハーモニーをご堪能ください。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

森永乳業「PARCO×PARM」PR事務局(株式会社ブラチナム) 担当:佐藤・坂井・濱崎
TEL:03-5572-6071 FAX:03-5572-6075 MAIL:r-sato@vectorinc.co.jp

森永乳業(株) 広報IR部
マーケティング開発部冷菓グループ

鬼塚・渡辺 TEL:03-3798-0126
宇田川・平安 TEL:03-3798-0134