

2019年3月28日

PINO、PARM、MOW、蜜と雪

森永乳業の主力ブランドが「PARCO」と期間限定のコラボカフェ

「#抹茶パルコ」を発表！

抹茶づくしのオリジナルメニューを名古屋・福岡・池袋の3都市にて展開

名古屋パルコ 4月19日(金)～5月6日(祝・月)・福岡パルコ 5月11日(土)～5月27日(月)・池袋パルコ 6月1日(土)～6月16日(日)

森永乳業株式会社(本社:東京都港区 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都市のパルコ内に“抹茶味”の各種アイスを使った『#抹茶パルコ』期間限定コラボカフェを展開します。

コラボカフェで提供するオリジナルメニューは管理栄養士/料理研究家の鈴木あすなさんが開発し、森永乳業の主力ブランド「PINO」「PARM」「MOW」「蜜と雪」の“抹茶味”を集めた、ここでしか味わえない、特別な抹茶づくしプレートとなっています。

コラボカフェの第一弾は4月19日(金)～5月6日(祝・月)に名古屋パルコの Carlova360、第二弾は5月11日(土)～5月27日(月)に福岡パルコの 24/7 cafe apartment、第三弾は6月1日(土)～6月16日(日)に池袋パルコ CAFÉ ADDRESSにて開催します。3都市共通で提供する『PINO×マーマレード』『PARM×キャラメルアーモンド』『MOW×ベリーソース』『蜜と雪×練乳フルーツ』のグランドメニュー4種類のほか、各都市限定メニューもご用意しています。

名古屋パルコ限定メニューは『アイス全部のせ×みたらし白玉』。そのほか、福岡パルコ、池袋パルコでの限定メニューも今後発表予定です。詳細は後日開設する特設サイトにて随時ご案内します。

【日程】

- ・4月19日(金)～5月6日(祝・月) 名古屋パルコ東館 4F Carlova360(カルロバ 360)
- ・5月11日(土)～5月27日(月) 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)
- ・6月1日(土)～6月16日(日) 池袋パルコ本館 6F CAFÉ ADDRESS(カフェアドレス)

※期間中、カフェの通常メニューも提供しています。



< 本件に関するお問い合わせ先 >

PARCO×森永乳業「#抹茶パルコ」PR事務局(株式会社ブラチナム) 担当:坂井・濱崎

TEL:03-5572-6071 FAX:03-5572-6075 MAIL:s-sakai@vectorinc.co.jp

森永乳業株式会社 広報 IR 部 佐藤 TEL:03-3798-0126

マーケティング開発部冷菓グループ 宇田川 TEL:03-3798-0134

▼全都市共通のグランドメニューに加えて、各都市限定メニューも提供！

管理栄養士/料理研究家の鈴木あすなさんが監修した、#抹茶パルコ 期間限定メニューを提供いたします。
3都市共通で提供するグランドメニュー4種に加えて、各都市のみの限定メニューも提供します。

【3都市共通メニュー】



▼PINO×マーマレード 800円(税別)

【トッピング】

- ・マーマレードソース
- ・あんこ
- ・もなか
- ・ホイップクリーム
- ・求肥抹茶クレープ
- ・5色あられ
- ・きざみ塩昆布
- ・宇治抹茶パウダー



▼PARM×キャラメルアーモンド 800円(税別)

【トッピング】

- ・キャラメルソース
- ・ローストアーモンド
- ・あんこ
- ・もなか
- ・ホイップクリーム
- ・求肥抹茶クレープ
- ・5色あられ
- ・きざみ塩昆布
- ・宇治抹茶パウダー



▼MOW×ベリーソース 800円(税別)

【トッピング】

- ・ミックスベリーソース
- ・あんこ
- ・もなか
- ・ホイップクリーム
- ・求肥抹茶クレープ
- ・5色あられ
- ・きざみ塩昆布
- ・宇治抹茶パウダー



▼蜜と雪×練乳フルーツ 800円(税別)

【トッピング】

- ・練乳
- ・いちご
- ・ブルーベリー
- ・みかん
- ・あんこ
- ・もなか
- ・ホイップクリーム
- ・求肥抹茶クレープ
- ・5色あられ
- ・きざみ塩昆布

【エリア限定メニュー】抹茶づくしで贅沢な全部乗せメニュー



▼【名古屋限定】アイス全部のせ×みたらし白玉 1,200円(税別)

【トッピング】

- ・みたらし白玉
- ・あんこ
- ・さくらんぼ
- ・もなか
- ・ホイップクリーム
- ・求肥抹茶クレープ
- ・5色あられ
- ・きざみ塩昆布
- ・宇治抹茶パウダー

※福岡限定メニュー、池袋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。詳細は後日開設する特設サイトにて随時ご案内します。

▼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、店舗プロデューサー、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。

【鈴木あすなさんコメント】

いつもの抹茶アイスが更に美味しく楽しくリッチに食べられるように。そんな気持ちを込めて、それぞれのアイスの食感や特徴を引き出す相性の良い食材を思案しました。最中に挟んだり、求肥にくるんだり、あられを散らしたり。

期間限定の抹茶づくしのスイーツプレート、是非ご賞味ください。

▼#抹茶パルコにて使用する4アイスブランド



▼PINO

なめらかでコクのある宇治抹茶アイスを口どけの良い宇治抹茶チョコでコーティングした一口アイス



▼PARM

旨みのある宇治抹茶アイスを、アイスのために作られた、特別な宇治抹茶チョコでコーティングした大人のためのバーアイス



▼MOW

宇治抹茶を使用した旨み・苦み・渋み・香りのバランスが良い、素材本来の味わいが楽しめるカップアイス



▼蜜と雪

宇治抹茶を使用したなめらかな食感の抹茶氷に、北海道産あずきを混ぜ込み、やわらかな食感の抹茶ソースを上掛けしたカップアイス

<本件に関するお問い合わせ先>

PARCO×森永乳業「#抹茶パルコ」PR事務局(株式会社プラチナム) 担当:坂井・濱崎

TEL:03-5572-6071 FAX:03-5572-6075 MAIL:s-sakai@vectorinc.co.jp

森永乳業株式会社 広報 IR 部 佐藤 TEL:03-3798-0126

マーケティング開発部冷菓グループ 宇田川 TEL:03-3798-0134