

～青森から全国へ～
各地で行列！雪を食べる！
驚きの新食感スイーツ
「北の綿雪」
ついに関東に本格進出！

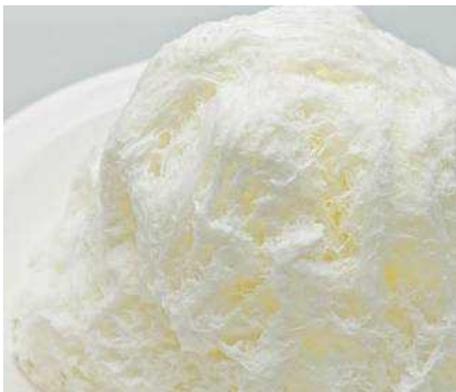
青森のまっさらでピュアな新雪をイメージした、従来の冷たいスイーツとは全く異なった新食感スイーツ「北の綿雪」(株式会社N・S・マネジメント、本社:青森県弘前市、代表取締役社長:瀬田石昇)は、今年度、いよいよ本格的に関東に進出いたします。

見た目はカキ氷のようですが、ふわふわの食感は似て非なるものです。特殊なスライサーで綿雪のベースを究極まで薄く削ることによって驚きの食感は生み出されます。舌の上でふわっと溶ける食感はもちろんのこと、爽やかな甘みも後を引くおいしさです。1食当たりわずか140kcalと非常に低カロリーなのも特徴です。超純水を使用した綿雪は、冷たすぎず口溶けがマイルドで、小さなお子様から高齢者まで幅広い年齢層の方に安心してお召し上がりいただけます。

一度食べたら忘れられない食感とおいしさの「北の綿雪」を体験してみてください。

* 北の綿雪とは

雪国・青森から生まれ新食感の冷たいスイーツ。
綿雪のベースを専用スライサーで究極に薄く削り、専用のソースやシロップ、フルーツ果肉、あずき等をトッピングして食べます。降り積もった雪を食べているかのようなふわふわ感と口溶けのよさは、まるで冷たい綿飴のようです。かき氷よりもソフトな口当たりで冷たすぎず、さっぱりしているのにアイスクリームのようなミルクィで濃厚な味わいが楽しめます。定番のプレーンベース(ミルク味)をはじめとしてマンゴー、抹茶、コーヒー等、バリエーション豊かで飽きのこないおいしさです。



* おいしさの秘密

特殊な専用スライサーで超冷凍保存の厳しい温度管理下にあった、味のついた綿雪のベースを究極まで薄く削ります。それにより、独特のふわふわ感が生み出され、未体験の食感とおいしさが味わえます。綿雪のベースは、超純水(1)と純度の高いグラニュー糖、寒天を合わせています。ピュアなベースに旬のフルーツや天然のシロップがおいしさをいっそう、引き立てます。

(1)世界最高水準の海水浄水システムでも使用されている逆浸透膜浄水器で浄化した水。逆浸透水は海水・河川水・湖水・水道水等に含まれている化学薬品や無機物を約97%取り去ります。



* 1食当たりわずか140kcal！

100グラム当たり70kcal、1食当たり平均わずか140kcal(2)と驚きの低カロリー！さらに、海洋性食物繊維、カルシウムを含んでいるため、ダイエット中の方も、美容と健康を気にする方にもうれしいスイーツです。また、ソースやシロップ、フルーツやあずき等に合成着色料は一切使用せず、すべて天然です。肌が喜ぶビタミンはたっぷりそのままに、自然の甘みだからおいしさも格別です。また、超純水を使用しているため、お腹にも優しく、冷たいスイーツが苦手な方も安心してお召し上がりいただけます。

(2)北の綿雪のカロリーは、1食当たり110kcal～223kcal、平均142kcal。



* 安心・安全へのこだわり

全国で唯一、製造から販売まですべて日本で行い、国産品質にこだわって作っています。材料は国産品をベースに、アメリカNASAで開発された逆浸透膜システム(3)により作られる超純水を使用しております。また、株式会社ロッテアイスとの業務提携により、最高水準の品質と衛生面を確保しております。いつでも同じ品質のものを安心してお召し上がりいただけます。

(3)動物や植物の細胞膜は半透膜と呼ばれ、水溶液から水の分子だけを選択的に浸透させ、他の溶解物は通しません。この「浸透」メカニズムを応用した人口の薄膜の開発と共に、1950年代のアメリカで、海水を淡水化させる研究として始められ、1960年代から70年代にかけて開発された浄水システムのこと。

* 200種類以上のバリエーション

綿雪の定番プレーンベース(ミルク味)をはじめとして、抹茶ベース、コーヒーベース、マンゴーベース、ストロベリーベース、バナナベース、杏仁ベース、マロンベース、チョコレートベース、とうもろこしベース、ラムネやりんご、季節に合わせた限定メニューとバリエーションは無限大です。どれを選んででも後味がすっきりとした爽やかな甘みとコクを味わっていただけます。そして、何度ご来店していただいても新鮮な驚きをお届けします。



プレーン ¥420



ストロベリーミルク ¥577



チョコバナナ ¥472



チョコレートクリーム ¥525



抹茶白玉 ¥577



ラムネ ¥500



コーヒーアーモンド ¥525



完熟プレミアムマンゴー ¥577



いちご ¥472



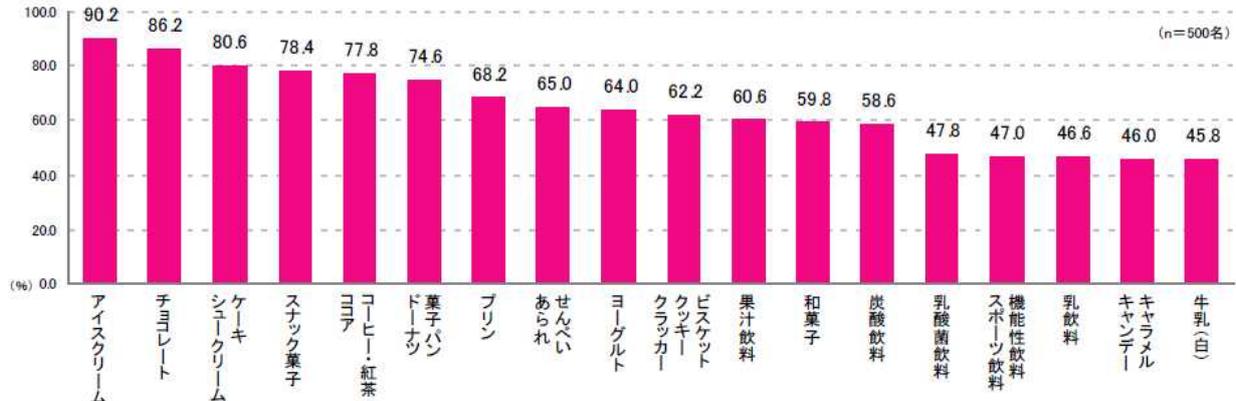
マロンあずき ¥525

* 北の綿雪には全部入ってます！

みんなが好きなデザート調査で1997年から不動の1位に君臨するのは、アイスクリーム。そんなアイスクリームを選ぶ時に大切だと思うことの第1位はもちろん、「おいしさ」が断トツで選ばれています。おいしさ以外で多い回答が、価格が安い、甘さ控えめなこと、味のバリエーションが豊富なこと、カロリーが低い。カルシウムやたんぱく質などが多く含まれていること、まで気にする人も意外と多いです。

「北の綿雪」は上記のすべてに当てはまります。小さなお子さまからご年配の方まで安心しておいしく召し上がっていただけます。

Q.あなたが好きなデザート(お菓子・飲み物)は何ですか？(複数回答)



2008年ベスト5	
アイスクリーム	87.6%
チョコレート	83.6%
コーヒー・紅茶・ココア	76.0%
スナック菓子	75.2%
ケーキ・シュークリーム	73.0%

(n=500名)

2007年ベスト5	
アイスクリーム	88.1%
ケーキ・シュークリーム	81.1%
チョコレート	77.8%
プリン	69.7%
スナック菓子	62.2%

(n=360名)

2004年ベスト5	
アイスクリーム	61.9%
チョコレート	58.8%
コーヒー・紅茶・ココア	54.4%
ケーキ・シュークリーム	48.1%
ヨーグルト	44.8%

(n=640名)

1999年ベスト5	
アイスクリーム	60.5%
チョコレート	48.0%
ヨーグルト	45.6%
せんべい・あられ	44.7%
カステラ・ケーキ類	39.2%

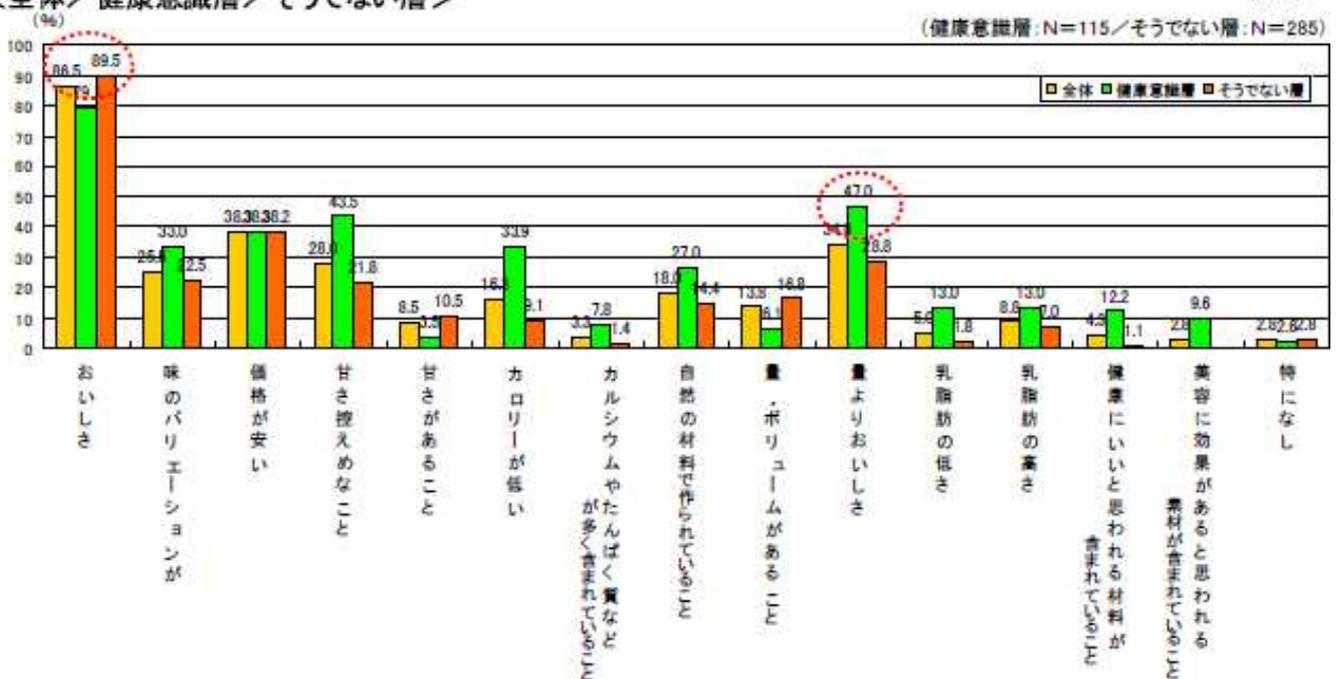
(n=640名)

※「コーヒー・紅茶・ココア」は07年は調査項目外

参考: 社団法人日本アイスクリーム協会 アイスクリーム白書2009

<全体/健康意識層/そうでない層>

(MA)



参考: 社団法人日本アイスクリーム協会 アイスクリーム白書2007

* 店舗一覧

北海道
イーアス札幌店

青森県
さくら野弘前店
弘前駅ビルアブリーズ店
ガーラタウン 青森ウエストモールマエダ店
八戸シンフォニープラザ沼館店
イオンモール下田店
イオンモールつがる柏店

岩手県
盛岡パルクアベニューカワトク店

宮城県
イオン仙台泉大沢SC店

秋田県
イオン大曲SC店

山形県
イオン山形南SC店

福島県
会津若松時遊館店

茨城県
イオンモール水戸内原店

群馬県
クロスガーデン前橋店

埼玉県
イオン越谷レイクタウンSC[KAZE]店

千葉県
イオンモール千葉ニュータウン店

石川県
イオンかほくSC店

滋賀県
クルージングモールピエリ守山店

広島県
ゆめタウン広島店
イオンモール広島府中ソレイユ店

香川県
イオン綾川SC店

愛媛県
エミフルMASAKI店



* 出店予定店舗

- ・東京都 お台場 大江戸温泉店 7月上旬予定
- 八王子 アクロスモール八王子みなみ野店 7月末日予定
- ・神奈川県 湘南 海の家店 7月中旬予定
- ・茨城県 ヨークタウン結城店 7/31グランドオープン
- ・栃木県 ベルモール 7月末日予定
- ・福島県 スパリゾートハワイアンズ 7月中旬予定
- ・北海道 函館 金森倉庫店 7~8月出店予定

海外
中国 上海店 8/1オープン

本件に関するお問合せ先
「北の綿雪」PR事務局
(株式会社アンティル 担当: 福本・渡辺・高橋)
TEL 03-5572-6063 FAX 03-5572-6065
a-fukumoto@vectorinc.co.jp