

2017年10月

「アイスをもっと楽しく、もっとおいしく」
森永乳業の人気アイスのオリジナルメニューが期間限定で楽しめる！

「ピノ」がオシャレにドレスアップ！
幸せが詰まった「ハッピーノ」

「MOW(モウ)」の開発当初の想いがついにカタチとなって登場！
出来たてのおいしさ「MOW(モウ)ソフトクリーム」

カルビーの新ブランドショップ『Yesterday's tomorrow』にて

10月28日(土)より提供開始！

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮原道夫)は、カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:伊藤秀二)が2017年10月28日(土)にルミネエスト新宿(東京都新宿区)でオープンする新たなブランドショップ『Yesterday's tomorrow』(イエスタディズ トゥモロー)にて、ひとロアイス「ピノ」、カップアイス「MOW(モウ)」(以下、「MOW」)の特別メニューを期間限定で提供します。



このたび森永乳業はカルビーの“メーカー、ブランドの垣根を越えて日本のお菓子の文化を伝えていきたい”という想いに共感し、当社のアイスを通じて“楽しさ”や“おいしさ”を伝えると同時に、アイス市場の活性化を図りたいと考えました。

「ピノ」からは、1粒1粒がトッピングでオシャレにドレスアップされた、プチハッピーな気分になれる「Happino (ハッピーノ) ガーリーピンク/オトナキャメル(※)」を提供します。 ※オトナキャメルは11月下旬(予定)~提供開始

「MOW」からは、「牧場で食べるソフトクリームのような、濃厚でなめらかな後味がすっきりとしたアイスを作りたい」という開発当初の想いをそのままカタチにするために、乳化剤・安定剤不使用でミルク本来のおいしさを活かした「MOW ソフトクリーム(カップ/コーン)」と、MOW ソフトクリームと相性が良い素材を組み合わせた「MOW パルフェ マンゴー/白玉抹茶あずき」を提供します。

期間限定で、ここでしか味わえない「ピノ」と「MOW」の特別メニューをお楽しみください。

1. 提供メニュー

<ピノ>

- ① Happino Girly Pink/ハッピーノ ガーリーピンク(税込 540 円)
バニラ・チョコ・アーモンド味・グレープ & ベリー・マンゴー & パッションフルーツの「ピノ」を使ったポップでかわいい 6 粒。
- ② Happino Otona Camel/ハッピーノ オトナキャメル(税込 540 円)
バニラ・チョコ・アーモンド味・焦がしキャラメル「ピノ」を使ったクールで大人っぽい 6 粒。
※提供開始予定:11 月下旬～

<MOW>

- ① MOW ソフトクリーム [カップ/コーン](税込各 480 円)
北海道産乳原料を 100% 使用し、フレッシュで濃厚なミルクのおいしさが味わえるソフトクリーム。
当社の独自製法により乳化剤・安定剤を使用せず、ピュアなミルクの風味を味わえます。
- ② MOW パルフェ マンゴー(税込 680 円)
柔らかい食感のマンゴー果肉入りソースをかけた、濃厚ジューシーなマンゴーパフェ。
- ③ MOW パルフェ 白玉抹茶あずき(税込 680 円)
北海道産あずきを使用した粒あん、宇治抹茶、白玉をのせた和風パフェ。

※今後は「PARM(パルム)」を使ったメニューや MOW パルフェの新作も展開していく予定です。

《特別メニュー提供店舗概要》

- ・実施店舗 :『Yesterday's tomorrow ルミネエスト新宿店』
東京都新宿区新宿 3 丁目 38 番 1 号 ルミネエスト新宿 B1
- ・提供期間 :2017 年 10 月 28 日(土)～2018 年 2 月 14 日(水)
- ・営業時間 :平日 11:00～22:00(キッチンラストオーダー 21:30)
土日祝 10:30～21:30(キッチンラストオーダー 21:00)
※定休日はルミネエスト新宿に準ずる



<店舗イメージ>

2. 関連グッズ

今回のコラボレーション企画にあわせて、オリジナル雑貨の販売も行います。

- ◆ 布製ワッペンステッカー(税込 864 円)
- ◆ チケットホルダー(税込 324 円)
- ◆ ノート(税込 702 円)



<ノート>

3. 商品情報

◆ピノ

「ピノ」は1976年に発売した、なめらかなアイスと口どけの良いチョコが口の中で絶妙なバランスで溶け合うひとロタイプのアイスです。発売から40年以上のロングセラー商品として多くのお客さまにご愛顧いただいております。



<「ピノ」ブランドサイト>

<http://www.pinoice.com>

<「ピノ アーモンドファンクラブ」サイト>

<http://www.pinoice.com/almond>

◆MOW(モウ)

「MOW(モウ)」は、乳の“コク”をベースに、組み合わせる素材が持つ“個性あるおいしさ”を生かした味わいが楽しめるカップアイスです。選定素材の個性を最大限引き出すために乳化剤・安定剤を使用せず、“ラベルクリーン処方(※)”で仕上げています。また、口の中で溶けだす素材の味や香りの奥深さを感じていただくために、なめらかでキメの細かいアイスを実現する独自の“低温急速フリージング製法”を採用しています。



※素材の味を引き出すために最低限の原料だけで製造するという当社の考え方。

<「MOW」ブランドサイト>

<http://mow-ice.jp>

<「MOW CLUB サイト」>

<http://www.beach.jp/community/MOW/>

4. 『Yesterday's tomorrow』店舗概要

日本の流通菓子をメーカーならではの視点で編集したカルビー株式会社のブランドショップです。“子供のころから親しんだお菓子”、“今でも食べたくなる地元のお菓子”、“おなじみのメーカーのちょっとよそいきのお菓子”を全国各地から集めました。はかり売りした商品は、工場にもある包装機で包装。オリジナルギフトが作れます。おなじみのお菓子の可愛い雑貨や可愛いキャラクターの雑貨などを取り扱い、思わず写真を撮ってシェアしたくなる要素にあふれています。店内にあるキッチンで様々なお菓子を期間限定で楽しめます。

店舗URL：<http://www.calbee.co.jp/yesterdaystomorrow/>

以上