

2018年6月20日

夏にぴったり！心と体の潤いに“アロエのチカラ”

「美涼の夏 Cool Sweets, Hot Omotesando」

森永アロエヨーグルト×表参道カフェ期間限定コラボ開始

7月4日(水)～7月17日(火)まで、表参道の人気カフェレストラン5店舗にて
「森永アロエヨーグルト」を使用した“クーリングスイーツ”をご提供

森永乳業は、7月4日(水)～7月17日(火)の期間限定で、表参道のカフェレストラン5店舗とコラボレーションして、「森永アロエヨーグルト」を使用した“クーリングスイーツ”を提供する「美涼の夏 Cool Sweets, Hot Omotesando」を実施いたします。



古来より薬としても珍重され万能フードとして知られる「アロエ」は、水分含有率が約95%であり、夏にぴったりの心と体を潤すヘルシーなクーリングフードのひとつとされています。

猛暑が迫りくる中、このアロエが持つチカラをより多くの方に体験いただくことを目的に、表参道の人気カフェレストラン5店舗とコラボレーションし、「森永アロエヨーグルト」を使った“クーリングスイーツ”を販売いたします。「森永アロエヨーグルト」は、アロエの“みずみずしい食感”とヨーグルトの“爽やかな味わい”が特長です。この特長を最大限に活かし、今夏注目の和素材をベースとした『大人の抹茶アロエヨーグルト大福 黒蜜ゼリー添え』や七穀米とあずきを使った食感を楽しめる『七穀米とあずきのタピオカアロエヨーグルトパフェ』、SNS映え必至の『原宿アロエヨーグルトソーダ』などをご提供いたします。

店舗ごとに趣向を凝らした、暑い夏に心と体をひんやりと癒やす、ヘルシー且つフォトジェニックな“クーリングスイーツ”をぜひお楽しみください。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先】

森永乳業株式会社 広報 IR 部 担当:見上・渡辺

TEL:03-3798-0126

森永乳業アロエのチカラ PR 事務局<株>イニシャル内> 担当:小泉・佐藤・前岡

TEL:03-5572-7332 FAX:03-5572-6065 MAIL:aloe@vectorinc.co.jp

■「美涼の夏 Cool Sweets, Hot Omotesando」参加店舗

表参道 リバーカフェ



『大人の抹茶のアロエヨーグルト大福 黒蜜ゼリー添え』

女性スタッフたちからアイデアを募り、「女性が喜べるもの」を意識して作られた和スイーツ。抹茶とアロエヨーグルトをムース状にしたアイスクリームを求肥で包み、丸く可愛い見た目。黒蜜ゼリーと一緒に食べれば、ヨーグルトの酸味と和の風味のハーモニーが楽しめる。

価格: 620 円(税抜)

表参道 リバーカフェ

営業時間: 11:00~21:00 (L.O.20:30)

住所: 東京都港区北青山 3-5-43 表参道ラボ 1F

定休日: 無休



bio ojiyan cafe 原宿本店



『七穀米とあずきのタピオカアロエヨーグルトパフェ』

「お米」を使った新感覚ヘルシーデザートが誕生！七穀米、あずき、タピオカ、チアシード、白玉、パイナップル、ソフトクリーム、最中、そしてアロエヨーグルトが絶妙にマッチ。様々な食感が口の中で弾ける感覚に、病みつきになること間違いなし。ヘルシーながら食べ応えも十分でお腹も大満足！

価格: 980 円(税抜)

bio ojiyan cafe 原宿本店

営業時間: 12:00~20:00

住所: 東京都渋谷区神宮前 4-26-28 矢内ビル 1F

定休日: 不定休



ZipZap



『原宿アロエヨーグルトソーダ』

流行中の“わたあめソーダ”を、アロエヨーグルトでアレンジしたメニュー。爽やかなアロエヨーグルト、シャリシャリとしたフローズンヨーグルト、弾けるメロンソーダ、フワフワな綿あめの食感が混ざり合うクーリング・スイーツドリンク！カラフルな見た目も鮮やかで、インスタ映えも期待大！

価格: 694 円(税抜)

ZipZap

営業時間: 11:30~23:00

住所: 東京都渋谷区神宮前 6-9-11 堺ビル 1F

定休日: 無休



SUZU CAFE jingumae



『アロエヨーグルトと苺、マンゴーのレイヤーヴェリーヌ』

夏らしく見た目が華やかなレイヤードパフェ。アロエヨーグルトをムースとゼリーに仕立て、苺とマンゴーのコンポートとともに美しく三層に盛り付け。爽やかなフルーツの味わいと、アロエヨーグルトの滑らかな食感が楽しめる、一度で二度おいしい大満足のクールスイーツの誕生だ。

価格：780 円(税抜)

SUZU CAFE jingumae

営業時間：11:00～23:30

住所：東京都渋谷区神宮前 5-27-7

アルポーレ神宮前 3F

定休日：無休



表参道 Bacchus



『ビーツとアボカドのスイーツカクテル～大粒アロエヨーグルトソース～』

ヨーグルトの爽やかな風味を生かすため、旬のビーツをじっくり蒸し焼きにして甘さを引き出し、トマトの酸味、アボカドの濃厚な風味とのコラボレーションを楽しめるスイーツサラダ。アロエの食感がより楽しめる、大粒アロエヨーグルトを使用した別添えのソースをたっぷりかけて召し上がれ。

価格：850 円(税抜)

表参道 Bacchus

営業時間：[月～金]11:30～15:30

[月～木]17:00～23:30

[金]17:00～0:00

[土・日・祝]11:00～23:00

住所：東京都港区北青山 3-8-12

定休日：無休



【ご参考】

■森永アロエヨーグルト

1994 年発売のロングセラーブランド。

「森永アロエヨーグルト」は、“カラダの変化が気になる人にアロエの機能性とおいしさを提供する”というブランドコンセプトのもと、アロエの“みずみずしい食感”とヨーグルトの“爽やかな味わい”をお届けしています。

<森永アロエヨーグルトブランドサイト> <http://www.aloe.ne.jp>



以上