

情報解禁日時：2017年6月22日（木）AM 11:00

2017年6月

～今年もあのお店が帰ってきた～

累計来場者数 12万人を突破した“ピノフォンデュカフェ”3年目の開催が決定！
 さらにフォトジェニックに・おいしくパワーアップして、東京・大阪に登場！

2017年のテーマは「#ピノジェニック」！

オリジナルのピノキャンバスを描くことができる新メニューが初登場

■「pinofondue café（ピノフォンデュカフェ）」

【東京】期間：2017年7月7日（金）～8月30日（水）

場所：東急プラザ表参道原宿 3F OMOHARA STATION（東京都渋谷区神宮前 4-30-3）

【大阪】期間：2017年7月13日（木）～9月10日（日） ※8月21日（月）は休館日

場所：BREEZE BREEZE（ブリーゼブリーゼ）1F メディアコート（大阪府大阪市北区梅田 2-4-9）

森永乳業は、ひとロアイスのロングセラーブランド「ピノ」にて、「ピノアイス」にチョコレートソースやマシュマロクリーム、チャームなどを自分で自由につけて楽しむことができる専門店「pinofondue café」を、7月7日（金）から8月30日（水）まで、東京・原宿の東急プラザ表参道原宿 3F「OMOHARA STATION」に期間限定でオープンいたします。また、2016年に続き、大阪・梅田の「BREEZE BREEZE（ブリーゼブリーゼ）」にも7月13日（木）から9月10日（日）まで期間限定でオープンいたします。

2015年7月に期間限定オープンして以来、3年目を迎える「pinofondue café」は、「ピノ」史上初めてオープンした「ピノ」のピノフォンデュ[※]専門店です。東京・原宿、大阪・梅田のオシャレで楽しい“コト”が好きな女性をメインターゲットに、楽しくハッピーになれる“ピノフォンデュ体験”を提供し、2015年・2016年の累計来場者数は12万人を突破するなど、大変好評をいただいております。

2017年はお客さまのニーズを捉えて更にパワーアップし、新テーマ「#ピノジェニック」を軸に、東京・原宿と大阪・梅田の2箇所で、期間限定オープンいたします。

※ピノフォンデュとは・・・「ピノアイス」にチョコレートソースやマシュマロクリームなどを自由につけて楽しむコト



「pinofondue café」東京の店内イメージ画像

2017年の新テーマ「#ピノジェニック」は、「ピノ」のおいしさはもちろんのこと、写真に撮って記録に残したくなるような“フォトジェニックなピノ体験”を体感いただけることを目指しています。

2015年・2016年に好評をいただいたメニュー「ピノフォンデュ」に、さらにパワーアップした新しいピノの楽しみ方として「キャンバスプレート」「タルト」「ビスケット」を追加し、ピックで楽しむピノから、より「つくる楽しみ」を体感いただけるメニューをご用意しました。

「#ピノジェニック」を楽しむ新アイテムとして、茶色と白の2色がランダムに提供される「チョコペン」が新登場し、真っ白なお皿をキャンバスに見立て、チョコレートソースでフォンデュしたピノや華やかでかわいらしいトッピングなどを使って、自分だけのオリジナルなピノをキャンバスに描くことができます。メニューの選び方は、最大で180パターンが可能です。

選んで、つくって、見て、食べて楽しい、当店だけの特別なピノフォンデュ体験を通じて、自分だけのお気に入りの「#ピノジェニック」を表現し、「ピノ」の“ひと粒の幸せ”をお楽しみください。

pinofondue café



【「pinofondue café」概要】

店舗名 : 「pinofondue café」

特設サイト: <http://www.pinoice.com/fondue/>

■東京・原宿

期間 : 7月7日(金) ~ 8月30日(水)

営業時間 : 11:00 ~ 21:00 L.O.20:30

場所 : 東急プラザ表参道原宿 3F「OMOHARA STATION」
(東京都渋谷区神宮前 4-30-3)

■大阪・梅田

期間 : 7月13日(木) ~ 9月30日(日) ※8月21日(月)は休館日

営業時間 : 11:00 ~ 21:00 L.O.20:30

場所 : BREEZE BREEZE(ブリーゼブリーゼ) 1F「メディアコート」
(大阪府大阪市北区梅田 2-4-9)

※「pinofondue café」について、本リリース内の店舗イメージ、フレーバー等は一部変更になる可能性があります。



■「pinofondue café」メニュー

「ピノフォンデュセット」 400円(税込)

チョココーティングされていない「ピノアイス」を、お好みのピノ専用チョコレートソースや当店舗のために開発したマシュマロクリーム、トッピングやチャームを使ってデコレーションするだけではなく、チョコペンで絵や文字を描いていただき、自分だけのオリジナルの「#ピノジェニック」なピノを作って食べてお楽しみいただく、当店舗だけの限定メニューです。お一人様、一食400円(税込、ピノアイス6粒に各種トッピング付)です。

★…2017年新登場のフレーバー。

1.ピノアイス : 3種類(バニラ+2種類選択、各2粒・合計6粒)

バニラ2粒に加え、①チョコ、②抹茶、③グレープ(★)の3種類から2種類を選択(各2粒ずつ提供)。



2.チョコレートソース : 2種類(セミスイート+1種類選択)

セミスイートチョコレートを固定で提供。抹茶チョコレート、グレープチョコレート(★)の2種類から1種類を選択。

香り高いカカオの風味が広がる「セミスイートチョコレート」

+

① 抹茶の旨味と渋味のバランスが良い「宇治抹茶チョコレート」

② 華やかに香り立つ「グレープチョコレート」(★)



3.トッピング : 2種類

ピノフォンデュを彩る、全6種類のトッピングからお好みの2種類を選択。

① サクサクでほんのりピター「ブラックランチ」

② いちごの甘みと酸味「ストロベリーランチ」

③ ポップで楽しい「カラフルチョコチップ」

④ カリッと香ばしい「アーモンドブラリネ」(★)

⑤ キラキラ系シュガー「アラザン」

⑥ 果実の甘みと酸味「ドライフルーツ」(★)



4.マシュマロクリーム:1種類

当店舗のために開発した、出来立てふわふわのマシュマロクリーム。

柔らかな食感で、アイスとチョコレートと組み合わせることで、「新感覚な味わい」が広がります。



5.チャーム:1セット

ピノをかわいく彩る、デコレーション用アイテム。かわいく華やかなアイテムを詰め合わせました。

<セット内容>

卵ボーロ2粒、ハート型チャーム1個



6.ピノジェニックセット(★)

<セット内容>

キャンバスプレート1枚、タルト1個、ビスケット1枚



7.チョコペン(★):1本

様々なデコレーションやアレンジを可能にする、チョコレートペン。茶色または白。(色は選べません)

2017 CONCEPT 「#PINOGENIC (ピノジェニック)」

選んで、つくって、見て、食べて。自分だけの“ジェニック”なピノを

「ピノ」の本質的な価値を生かしながら、より多くのお客さまに新たな価値を提供していくため、昨年も大好評だった期間限定専門店「pinofondue café」をオープンいたします。

今年は「#ピノジェニック」をコンセプトに、今までのピックで楽しむピノだけではなく、タルトを使って小さなピノのケーキをつくってみたり、キャンバスプレートにチョコレートペンでメッセージを描いたり、より自分らしくフォトジェニックな「ピノ」を発見し、味わっていただきます。

「pinofondue café」は、“ピノフォンデュ”という新しい「ピノ」の楽しみ方の提案を通じて、アイスが持つ新たな価値への気づきを創出し、“特別でハッピーな思い出”に残る時間・空間を演出いたします。

■メインターゲットはオシャレで楽しい“コト”が好きな 10代後半～20代女性”

「pinofondue café」は、情報感度が高く毎日を自分らしく楽しむ、オシャレで楽しい“コト”が好きな、10代後半～20代の女性をメインターゲットにしています。

昨年に引き続き、東京・原宿、大阪・梅田の2拠点でオープンいたします。



※昨年のイメージ画像

■「ピノ」関連情報

- ・「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/>
- ・Instagramアカウント <https://www.instagram.com/morinaga.pino/>
- ・Facebookアカウント <https://ja-jp.facebook.com/morinaga.pino>
- ・Twitterアカウント https://twitter.com/morinaga_pino