

## パルコと森永乳業がコラボレーション！ 抹茶づくしのオリジナルメニューを提供するコラボカフェ「#抹茶パルコ」を 名古屋・福岡・池袋の3都市のPARCOにて展開

株式会社パルコ（本部：東京都渋谷区、以下 パルコ）は、森永乳業株式会社（本社：東京都港区 以下 森永乳業）とコラボレーションし、全国3都市のPARCOにて、森永乳業の主力ブランドの各種アイスの“抹茶味”を使ったコラボカフェ『#抹茶パルコ』を期間限定オープンします。前年好評を博した、森永乳業「PARM」との初コラボ『PARCO×PARM コラボレーションカフェ』に続くコラボレーション企画です。

コラボカフェ『#抹茶パルコ』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『#抹茶パルコ』は、第一弾が4/19（金）～5/6（祝・月）に名古屋 PARCO 東館 4F・カルロバ 360 にて、第二弾が5/11（土）～5/27（月）に福岡 PARCO 新館 3F・24/7 カフェアパートメントにて、第三弾が6/1（土）～6/16（日）に池袋 PARCO 本館 6F・カフェアドレスにて開催します。

『PINO×マーメイド』『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』の全店舗共通グランドメニュー4種類のほか、各店舗限定メニューもご用意しています。第一弾の名古屋 PARCO 限定メニューは『アイス全部のせ×みたらし白玉』。さらに福岡 PARCO、池袋 PARCO での限定メニューも今後発表予定です。詳細は後日公開する森永乳業の特設サイトにて随時ご案内します。



### 【開催概要】

#### ■第一弾

会場：名古屋 PARCO 東館 4F・Carlova360（カルロバ 360）

会期：4月19日（金）～5月6日（祝・月）

#### ■第二弾

会場：福岡 PARCO 新館 3F・24/7 cafe apartment（トゥエンティーフォーセブン カフェアパートメント）

会期：5月11日（土）～5月27日（月）

#### ■第三弾

会場：池袋 PARCO 本館 6F・CAFE ADDRESS（カフェアドレス）

会期：6月1日（土）～6月16日（日）

※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】

株式会社パルコ プロモーション部

担当：岡田 MAIL: oka-kazu@parco.jp / TEL:03-3477-5781

▼全店舗共通のグランドメニューに加えて、各店舗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します。

全店舗共通のグランドメニュー4種に加えて、各店舗限定メニューも登場します。

【全店舗共通グランドメニュー】

▼PINO×マーメイド 800円(税別)

【トッピング】

- ・マーメイドソース ・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



▼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



▼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



▼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 PARCO 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 PARCO 限定メニュー、池袋 PARCO 限定メニューも展開予定。

メニュー詳細は後日公開する森永乳業の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 鈴木あすなさん



### 【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、店舗プロデュース、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。そんな気持ちを含めて、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森永乳業の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



### ▼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



### ▼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



### ▼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】

株式会社パルコ プロモーション部

担当:岡田 MAIL: oka-kazu@parco.jp / TEL:03-3477-5781