

報道関係各位



真夏日到来の予感に合わせ、5月1日から早くも販売スタート！ 行列のできる「かき氷」が今年も登場！ ～自家製コンフィチュールなどパティシエのこだわりが凝縮～

スイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」では、毎年行列のできる人気のかき氷が今年5月1日販売開始となります。東京では今年はずでに夏日が発生しており、真夏日の到来も間近ではないかと考え、今年5月1日から販売開始となります。

アジアンスイーツ専門店『HONG KONG SWEETS 果香』から登場する「台湾かき氷」は、黒蜜シロップと練乳をたっぷりのフルーツと合わせる台湾式に、スーパー・パティシエが自家製のコンフィチュールやフルーツシロップをプラスするなど、毎年工夫を重ね、美味しさをバージョンアップしてきたもので、ふわふわの氷を食べ進めると、フレッシュなフルーツと黒蜜シロップと練乳、次にコンフィチュールのアクセント、最後にミルクィなフルーツシロップと幾重にも味わいに変化していきます。

毎年行列のできる人気のかき氷ながら、美味しさをさらに探究するパティシエのこだわりが加わり、暑さがましてく今夏も行列必至の“スイーツかき氷”をぜひご堪能ください。

こだわり① 自家製“黒蜜シロップ”

自家製キャラメルに黒蜜をプラスした、オリジナルのシロップはコクがありながらくどすぎない甘さ。



こだわり② ふわふわの水

氷屋から仕入れるブロック氷をカナ削りで削り、ふんわりした氷をたっぷり使用。



こだわり③ フレッシュなフルーツ

マンゴー、キウイ、苺・・・直前にカットし、みずみずしいフルーツを使用。



こだわり④ たっぷりの練乳

仕上げに、濃厚でミルクィな味わいをプラス

こだわり⑥ フルーツ・シロップ

最後まで飽きないよう、ミルクィなフルーツシロップも。
(※「キウイ」を除く)

こだわり⑤ 自家製コンフィチュール

丁寧に煮詰めた、パティシエ自家製のコンフィチュールが中に入り、アクセントに。フルーツごとにコンフィチュールも異なります。(※「スペシャル」にはコンフィチュールではなく亀ゼリーとオーギョーチが入ります)



自由が丘スイーツフォレスト施設概要

スイーツのフードテーマパーク『自由が丘スイーツフォレスト』は、「ハピネス・オブ・スイーツ」をテーマに、一流のお菓子職人“スーパー・パティシエ”たちが、腕によりをかけて提供する“作り立て&出来立て”の極上スイーツをその場で食べ比べることができます。

- ◆住所：東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F～3F
- ◆営業時間：「スイーツの森」ゾーン/10：00～20：00 「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる
- ◆アクセス：東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 ◆HP：<http://www.sweets-forest.com>

「自由が丘スイーツフォレスト」お客様お問い合わせ電話番号 TEL.03-5731-6600

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当
ピーアールコンビナート株式会社 長江・宮田 TEL. 03-3263-5621/FAX. 03-3263-5623

～アジアンスイーツ専門店～ HONG KONG SWEETS 果香

**毎年行列のできる、迫力のフルーティなかき氷が登場！
美味しさもビジュアルもスイーツな逸品！**

特製の黒蜜シロップを使用した本場台湾式のかき氷が今年は早くも販売開始となりました。
旬のフルーツ、黒蜜シロップ、練乳の一体感こそが“台湾かき氷”の醍醐味です。
ふわふわに削った氷とたっぷりのフルーツ、黒蜜シロップの相性は抜群！

さらに、自家製コンフィチュールも入れ、美味しさが幾重にもお楽しみいただけます。

「台湾かき氷 スペシャル」は、アイスクリーム、亀ゼリー、愛玉子（オーギョーチ）までトッピングされた、アジアンスイーツ専門店ならではの逸品です。

夏の暑さも吹き飛ばすボリューム満点のかき氷をお楽しみ下さい。

■追加トッピングも可能■ 亀ゼリー／愛玉子 各140円
山粉圓（サンフンウエン）120円
アイスクリーム 140円



「台湾かき氷 マンゴー」
750円（税抜）

自家製
マンゴーの
コンフィチュール入り



「台湾かき氷 イチゴ」
880円（税抜）

自家製
苺のコンフィ
チュール入り



「台湾かき氷 キウイ」
750円（税抜）

自家製キウイの
コンフィチュール入り



「台湾かき氷
スペシャル」
1000円（税抜）

亀ゼリー、
愛玉子（オーギョーチ）入り
アイスクリーム付

