

2017年1月10日



大寒(1月20日)は甘酒の日(日本記念日協会制定※)

「森永甘酒」と人気パンケーキショップがコラボメニューを展開

甘酒 × VERY FANCY®

～来店のお客様には「甘酒」のサンプリングも実施～

■1月13日(金)～2月12日(日) 期間限定で展開

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹、以下森永製菓)は、全国6店舗の人気パンケーキショップ『VERY FANCY』を展開する株式会社 Ms.(東京都港区西麻布 代表取締役社長 杉本 悟)と「森永甘酒」を使ったコラボレーションメニューを2017年1月13日(金)より期間限定で展開してまいります。

近年、甘酒の市場は大きく伸長しており、健康や美容に関心の高い、20代～40代の女性からも注目が高まっています。

この度、森永製菓は新たな甘酒ユーザーも増えつつある20代～40代の女性をターゲットに、日本の伝統飲料をより身近な存在として楽しんでいただきたい、甘酒で元気にキレイになっていただきたいという想いで『VERY FANCY』とのコラボレーションで計3品のオリジナルメニューを監修いたしました。同時に期間中、対象店舗に来店のお客様には、森永製菓の「甘酒」をプレゼントいたします。

「甘酒」需要がもっとも多くなる、『大寒の日(甘酒の日)』にむけて「森永甘酒」とパンケーキとのコラボレーションで、甘酒市場をますます活性化させていきます。

VERY FANCY®
loves
甘酒

甘酒は森永 No.1

2017年
1月13日(金)～
2月12日(日)

Share the happiness
甘酒X Soy Latte (HOT)

甘酒 X Apple Cinnamon

甘酒 X Matche Green Tea

VERY FANCY®
loves
ANTEANA.

※大寒の日(甘酒の日):日本の伝統的な飲み物であり発酵食品である甘酒の良さ、おいしさを多くの人に知ってもらいたいと、1969年から瓶入りの甘酒を販売してきたことから森永製菓が制定しました。疲れを癒し、身体が温まる飲み物として大寒の頃がもっとも飲まれていることから大寒の日としました。2017年は1月20日です。

■人気パンケーキショップ『VERY FANCY』で「森永甘酒」とのコラボレーションメニューを展開

◇期間:1月13日(金)~2月12日(日)

◇場所:『VERY FANCY』全国6店舗

◇内容:「森永甘酒」を使い、『VERY FANCY』が開発したメニュー(パンケーキ2品とドリンク1品)を展開します。

◇メニュー内容

【森永甘酒×Matche Green Tea ¥1,200(税別)】

販売期間:1月13日(金)~1月26日(木)

抹茶甘酒パンケーキ、小豆、甘酒生クリーム、クルミ、きな粉、抹茶、アイス(バニラ or ムラサキ芋アイス)、甘酒抹茶ソース

京都山城創業明治2年「宇治園」の高級抹茶をふだんに使用した「VERY FANCY」の“Matche Green Tea”パンケーキの生地には、森永製菓の「甘酒」を混ぜ、相性バッチリの小豆ときな粉をまぶしたクルミを添えました。さらに「甘酒」入りの生クリームも一緒に和のコラボパンケーキをお楽しみください。



【森永甘酒×Apple Cinamon ¥1,200(税別)】

販売期間:1月27日(金)~2月12日(日)

アップルパンケーキ、リンゴコンポート、リンゴジャム、甘酒生クリーム、シナモン、クルミ、バニラアイス、甘酒ソース

「VERY FANCY」人気のメニューのひとつ、“Apple Cinamon”パンケーキと森永製菓の「甘酒」とのコラボレーションです！甘酸っぱいリンゴと甘酒生クリームの優しい甘さの相性を味わってみてください。甘酒ソースをかけて味の変化もお楽しみください。



【甘酒×Soy Latte(HOT) ¥550(税別)】

森永製菓の「甘酒」がふんわり香るラテ。豆乳の優しい口当たりも good。「VERY FANCY」にしかない、オリジナルドリンクです。



■人気パンケーキショップ『VERY FANCY』にご来店のお客様に「森永甘酒」をプレゼント (なくなり次第終了)

その他、『VERY FANCY』札幌店では1周年記念に合わせて、2月1日(水)から「森永甘酒」によるふるまい甘酒 2500名様分を予定しております。

■「森永甘酒」商品特長

「森永甘酒」は1969年にビン入りで誕生、1974年に缶入りの甘酒を発売して以来40年以上、多くのお客様に愛され続け、日本で一番売れている甘酒です。今も昔も変わらない手作りの温かさとこだわりの「酒粕」「米麴」を使用した「森永甘酒」を通じて、おいしさと健康の両面を提供してまいります。



■ご参考:VERY FANCY (ベリーファンシー)

「パンケーキ王子」の愛称で呼ばれる“杉本 悟”がプロデュースするパンケーキショップ。日本全国から海外まで年間200軒以上のパンケーキを食べ歩き、それらのパンケーキ情報を自身のブログやFacebookで紹介したところ、「パンケーキ王子」の愛称に。『VERY FANCY』のパンケーキはこだわりの最高級薄力粉をベースに、アルミニウム不使用のベーキングパウダー、バターミルクなどに自家製のチーズを練りこんで焼き上げた『VERY FANCY』ならではの“ふわっふわっ半熟”の新食感パンケーキです。東京・代官山をはじめ、札幌、南大沢(八王子)、越谷レイクタウン(埼玉)、大阪、小倉など全国6店舗を要するパンケーキショップです。

VERY FANCYオフィシャルサイト:<http://veryfancy.me>