NEWS Release

報道関係者 各位



2020 年 7 月 8 日 株式会社マイフローレス 代表取締役 兒嶋 洋平

7月25日は、かき氷の日 | 【新発売】氷を使わないかき氷!? フルーツジュース専門店が作る、新感覚かき氷「こちるごおり」が登場!

凍らせた苺を贅沢にスライスして、かき氷にしました。専用の機械で薄くスライスする ことで、ふんわり優しい食感を実現した新食感のかき氷です。

株式会社マイフローレス(江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F)は、こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店「こちる cochill juice」(同)にて、夏季限定商品「こちるごおり」の販売を開始します。



商品誕生の背景

年々暑さが厳しくなるばかりの日本の夏、涼を求めてかき氷を召し上がる方も多いと思います。近年では、専門雑誌が発売されるなど熱心なファンも多いかき氷ですが、一方で、お店のかき氷は、「量が多くて食べきれない」「体が冷えすぎてしまう」といった悩みを抱えている方も少なくありません。屋台などで提供されるかき氷や市販のシロップは「甘すぎる」「着色料が気になる」と健康面を気にされる方も多くいらっしゃいます。当店は、日頃より産地や素材にこだわった無添加・砂糖不使用のフルーツジュースを提供しているため、フルーツを知り尽くしたフルーツジュース専門店ならではのかき氷を開発しようという考えに至りました。

また、新型コロナウイルスの流行により、いまだ店内での飲食が憚られる状況下において、 当店では、食べきりサイズ・テイクアウト可能なかき氷をご用意させて頂いております。

商品の特長

1. こだわりの苺のみを使用

氷を使わないかき氷「こちるごおり」に使用する苺は、静岡県産の紅ほっぺのみです。 直接契約している生産農家より、食べ頃のタイミングで収穫し、直ちに瞬間冷凍した苺を仕 入れています。

紅ほっぺは、甘いだけでなく、苺本来の上品な酸味も持ち備えているのが特長です。この酸味が、口に入れた瞬間の爽やかさと、シロップと混ぜた際の上品な甘みを演出しています。また、紅ほっぺは他の品種に比べ、実の内部まで赤いという特長も持っています。そのため、実を薄くスライスした際に、見た目も鮮やかな赤色を楽しんで頂けます。





2. 冷凍フルーツ専用かき氷機による滑らかな口あたりを実現

これまで、冷凍したフルーツを削るためには、小さいキューブ型の氷が使用できるかき氷機を使うしかありませんでした。しかし、残念ながら食感はガリガリと硬く、粗い仕上がりを余儀なくされてきました。

ブロック氷 (大きな塊氷) 用のかき氷機でないと、近年人気のふわふわ食感のかき氷を作る ことが困難とされてきましたが、この度、冷凍フルーツでもふわふわ食感を実現できる専用 のかき氷機によって、ふわふわな削りと口に入れた瞬間にとろける食感を実現した「こちる ごおり」を誕生させることができました。



3. 食べたいときに、手軽に食べられるかき氷

当店では、テイクアウトにて「こちるごおり」を提供しております。容器の大きさは 360ml カップのため、女性やお子様でも、お一人で食べきれる分量となっています。

手軽にクールダウンしたい時や、フルーツジュースや軽食とあわせて召し上がりたい時にも、ちょうどよい分量と言えるでしょう。

コロナ禍における「新しい生活様式」に即した飲食のスタイルが求められる中、テイクアウトで手軽に召し上がっていただける商品です。



商品概要

「こちるごおり」レギュラー …600円(税込) 「こちるごおり」アイストッピング …700円(税込)

店舗情報

こだわり産地の無添加フルーツジュース専門店「こちる cocchill juice」

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

電話番号 03-5875-5116

営業時間 10:00~20:00

定休日 木曜日 (祝日の場合は営業)

会社概要

株式会社マイフローレス

所在地 東京都江東区亀戸 7-9-14 ビアーレ亀戸 1F

代表者 代表取締役 兒嶋 洋平

設立 2019年2月

資本金 400 万円

事業内容 喫茶店等の飲食店の経営・ケータリング業

キャラクター商品の企画・制作及び販売

URL https://cochill.myflawless.co.jp/

問合せ先

株式会社マイフローレス 担当:宗 美希(そう みき)

電話番号 090-4134-7839

mail mikis@myflawless.co.jp