

世界ではじめて！？ホットソフトクリーム

今までソフトクリームといえば、「夏」のイメージですが、今回、「冬」の寒いこの時期にもお楽しみ頂ける、今までにない「温かい」ソフトクリームの開発に世界で初めて？成功し、下記の店舗にて販売を開始致しました。

そのソフトクリームは、酪農王国岩手県にある「しあわせ牧場」で育った自然放牧の牛からとれる安心・安全な牛乳をふんだんに使っています。

そのこだわりの牛乳の味わいを十分に感じる、口当たりなめらかな優しい味わいをお楽しみいただけます。

■商品ラインナップ



ホットソフトクリーム（牛乳） ¥320

滑らかな口当たり、後味すっきり、こだわりの牛乳の味わいを存分お楽しみいただけます。



ホットソフトクリーム（チョコ） ¥320

“カカオ100%へのこだわり”
それはチョコレート本来の味わいを楽しんでいただくため。
口にふくめば、まるで“とろけるチョコレート”



ホットソフトクリーム（アールグレイ） ¥320

口に入れた瞬間広がる香り高い紅茶の風味、さっぱりとしているにもかかわらず程よい余韻が、アールグレイならではの味わいです。

■ “しあわせ牧場”とは...



酪農王国岩手県にある「しあわせ牧場」では、東京ドーム1個の広さに対して飼育する牛は5～6頭程度で自然放牧を行い、牛に極力ストレスを与えない環境でのびのびと牛たちを育てています。そこでは、市販の配合飼料や、ポストハーベスト農薬・遺伝子組み換え作物の恐れのあるものを与えることなく、ありのままの草を与えることによって、安心して安全な良質の原乳を生産しています。



一年中昼夜放牧を行い、搾乳の時間になれば、牛自らが牛舎に集まってきます。



一般的には、母乳の代わりに人工・代用乳を与えて子牛を育てますが、可能な限り母牛とともに放牧し、母乳を飲んで育てています。

■ 株式会社東京レストランツ 会社概要

商号 : 株式会社東京レストランツ
代表取締役 : 前田 英仁
本社所在地 : 東京都中央区築地2-11-11 諸井ビル6F
設立 : 平成19年4月27日
主な事業内容 : 飲食店の経営、フランチャイズ本部
資本金 : 1,000万円

■ 本件に関する問い合わせ先

株式会社東京レストランツ
担当: 守田
TEL: 03-3544-4334
FAX: 03-3544-4335
E-mail: morita@tokyo-restaurants.co.jp
受付時間: 9:00～17:00

■ 販売店舗情報

【販売中】 Chocolateia San Gines : 埼玉県三郷市新三郷ららシティ3丁目1-1 ららぽーと新三郷1階
【12月中旬販売開始予定】 牛乳の店にゅう イオン土浦店 : 茨城県土浦市上高津367番地 3F(フードコート内)