

**冬こそ食べたくなる「濃厚、なめらかロールアイス」が勢揃い！
見て楽しい、食べて美味しい、冬ロールアイスで幸福感を！**

株式会社マンハッタンロール（本社：東京都渋谷区、代表取締役：金聖悟）は、2017年8月にオープンした、ニューヨークで大人気となり日本でも話題沸騰中の、タイ発祥の人気スイーツ・ロールアイスの専門店「MANHATTANROLL ICE CREAM」にて、冬こそ食べたくなる濃厚フレーバーを使った新メニューをスタートします。



<冬にアイスが食べたくなる？>

寒くなると、外気と室内の温度差が激しくなり、カラダは大きなストレスを感じます。そのストレスを解消するために、たくさんのエネルギー（糖分）が必要となるため、アイスのような甘いものが食べたくなります。特に冬はバニラやチョコレートなど、「なめらか、濃厚」なアイスが好まれる傾向にあります。また、アイスクリームは、カルシウムも豊富で、太りにくいと言われています。

<ロールアイスとは>

ロールアイスとは、マイナス20度以下のコールドプレートの上に、液状のアイスベースを乗せ、固まったものを薄く伸ばして丸めたアイスの事です。当店では、オリジナルのアイスベースに、様々なフルーツやチョコなどを追加することで、多様なメニューをご用意しております。

<味へのこだわり>

味のベースとなるアイスにもこだわり、一般的なアイスに使われている卵を使用せず、店舗にて牛乳、生クリーム、シロップを独自の配合で合わせる事で、滑らかで濃厚なのに、甘すぎないアイスクリームを実現。一般的なアイスクリームの乳脂肪分が10～15%程度なのに対し、当店の乳脂肪分は約20%！また、トッピングやアイスのベースには、フレッシュフルーツ(冷凍ではないもの)を使用するなど、見るだけでなく、味でもしっかり満足して頂けます。



<冬こそ食べたい濃厚・なめらかプレーバー>

- スイートポテト**：アイスベースには、濃厚なバナラビーンズを。冷たいアイスとアツアツのスイートポテトが絶妙にマッチします。
- ティラミス**：ドルチェの定番！アイスベースには、濃厚なマスカルポーネを。ココアパウダーが決め手です。
- アフォガード**：濃厚なバナラアイスに淹れたての温かいエスプレッソを掛けて。シナモンスティックは、混ぜて食べてもよし、ストロー代わりに使ってもよし。
- ジャンドウージャショコラ**：ヘーゼルナッツとチョコレートをバランス良く合わせたジャンドウージャ。濃厚の中にミックリベリーとイチゴの酸味が絶妙に合わさります。



<店舗詳細>

- 店名 : MANHATTANROLL ICE CREAM (マンハッタンロール・アイスクリーム)
住所 : 東京都渋谷区神宮前 1-10-6 セリジュ神宮前 1F
営業時間 : 10:00~20:00
定休日 : 年中無休

<企業情報>

- 会社名 : 株式会社マンハッタンロール
住所 : 東京都渋谷区神宮前 1-10-6 セリジュ神宮前 1F
代表取締役 : 金 聖悟
事業内容 : 飲食店経営

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社マンハッタンロール / PR: 三上成文 (みかみ しげふみ)

■MP: 090-9872-3927 ■E-MAIL: mikami@cross-over.co.jp