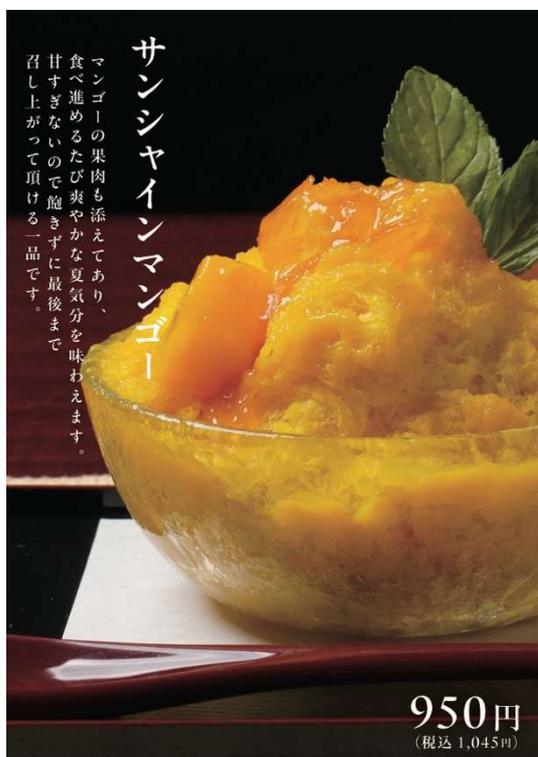


“隠れ家”的アイスクリームかき氷専門店『なな菓』に 新フレーバー「サンシャインマンゴー」と「純喫茶プリン」が登場

『金の蔵 池袋サンシャイン通り店』の昼間だけの期間限定ショップ in ショップ『なな菓』にて

株式会社 SANKO MARKETING FOODS(本社：東京都中央区新川一丁目 10 番 14 号、代表取締役社長：長澤成博、以下「当社」)が運営する『金の蔵 池袋サンシャイン通り店』で期間限定・販売時間限定で営業中のショップインショップ『なな菓』では、新たに 2 種のフレーバーを販売開始いたしました。



居酒屋『金の蔵』発、アイスクリームかき氷 2024 年の新フレーバーはネオ 80 年代！？

2024 年も営業スタート以来、知る人ぞ知る納涼スポットとして大好評をいただいているアイスクリームかき氷の専門店『なな菓』。「練乳苺ミルク」、「純白（ミルク×ヨーグルト）」、「濃厚宇治金時」の定番 3 種のかき氷に加えて、今年新たにラインナップに追加されたのは南国気分満点の果実感を楽しむ「サンシャインマンゴー」、どこか懐かしさのある「純喫茶プリン」の 2 種。昨今、10~20 代の Z 世代を中心に 80 年代~90 年代のレトロ文化がトレンドになっています。新フレーバーの 2 種にはそんなテイストも盛り込み、子どもから大人まで多くの方にお楽しみいただけます。営業時間は、特に暑さの堪える午後の時間帯（13時~16時半、ラストオーダーは 16 時）。定番 3 種も引き続きお楽しみいただけますので、ぜひ『なな菓』での“ひと涼み”にお越しください。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう） TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

◆ サンシャインマンゴー

常夏の太陽のような濃いオレンジ色の果肉のマンゴーを丸ごと味わうようなかき氷。ふわふわの氷には「神様の果実」という別名も持つアルフォンソマンゴー果汁 50%を使用しています。瑞々しい果肉をそのまま削ったような甘くフルーティな味わいでありながら、後味は意外なほどさっぱり爽やか。トッピングにはゴロゴロの大きなダイス状にカットしたマンゴーを添えて、食感の変化も楽しんで。ビタミンやミネラルを豊富に含み、ヘルシー&ビューティなトロピカルスイーツ。



瑞々しい果汁をそのまま楽しむ「サンシャインマンゴー」

◆ 純喫茶プリン

甘〜くやさしく、どこことなく懐かしい王道プリンをそのままかき氷に。舌の上で濃厚なバニラプリンとカラメル風味がとろけ、後味はもはやアイスクリーム。氷の上にはたっぷりのカラメルソースをかけて、ホイップクリームとサクランボをちょこんとのせたら気分はもう昭和の喫茶店♪



まろやかなカスタードとカラメルソースが絡み合う濃厚でスイートな「純喫茶プリン」

定番 3 種やサイドオーダーもお楽しみいただけます

◆ 練乳苺ミルク

イチゴ果汁・果肉 50%の氷を削り、まるでイチゴをそのまま食べているかのようなジューシーで濃厚な味わい。ふんわりホイップと練乳、トッピングのイチゴの酸味が相性抜群で、口に運ぶたびに顔がほころんでしまいそう。



◆ 純白（ミルク×ヨーグルト）

信州・駒ヶ根高原すずらん牛乳を使用した優しい甘みのミルク氷を削り、まるで冠雪した山にかかる雲のようにヨーグルトホイップが覆ったその頂上にはフワフワのマシュマロをオン。真っ白なのに味わい深く、やみつきになる美味しさです。



◆ 濃厚宇治金時

氷そのものに石臼挽きの一番茶を使用し、抹茶の味を余すことなく味わえます。柔らかな粒あんの甘さと抹茶のほろ苦さが絡み合い、白玉との定番マリアージュを楽しむもよし、添えられた黒蜜をお好みで加えるもよし。古くから親しまれる和の味を、アイスクリームかき氷でお楽しみください。



『なな菓』のかき氷は、味のついていない氷にシロップをかけた昔ながらのスタイルではなく、ミルクやシロップでしっかりとフレーバーのついた氷を削り出した“台湾風”と呼ばれるスタイルです。そのため、口当たりがよく、まるでアイスクリームをそのまま食べているような濃厚な味わいが特徴です。そして、氷が溶けても最後までしっかりとその味わいをお楽しみいただけます。

各フレーバー アイスクリームかき氷+ドリンクセット/1,320 円 単品/1,045 円

※価格は税込表記です

※お一人様ワンオーダー制となります

魅惑の「甘じよっぱ」が味わえるサイドオーダーもおすすめ！

甘いものの箸休めにはしょっぱいものが好相性ですので、『なな菓』ではかき氷と一緒にご注文いただけるよう居酒屋メニューも一部オーダー可能。「かき氷×フライドポテト」、「かき氷×唐揚げ」といった“甘み×塩味”のコントラストによって、かき氷の甘さをより深く感じていただけます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう） TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

店舗概要

店 名：金の蔵 池袋サンシャイン通り店
住 所：東京都豊島区東池袋 1-21-11 オーク池袋ビルディング B1 階
T E L：03-5911-9961
営業時間：平日 16:00～0:00 (L.O.23:00)
土曜 13:00～0:00 (L.O.23:00)
日曜・祝日 13:00～23:00 (L.O.22:00)
※**なな菓の営業は 13:00～16:30 (L.O.16:00)**

定 休 日：不定休
公式ホームページ：<https://kin-kura.studio.site/>
公式インスタグラム：https://www.instagram.com/kinkura_official/



会社概要



【会社名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS
【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号三慶ビル 2 階
【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号
【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2
【代表者名】代表取締役社長 長澤 成博
【設立】1977 年 4 月
【事業内容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営
【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>
【2024 年 6 月臨時株主総会動画】<https://www.youtube.com/live/xRUqF9qeL9w>
【2024 年 6 月中期経営計画】<https://www.sankofoods.com/ir/management/plan/>
【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>
【X】https://twitter.com/sanko_mf/
【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/
【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIJya7A/>
【水産メディア「 CRAZY ABOUT FISHERY ! 」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう）
電話：070-3175-3192 メールアドレス：pr-all@sankofoods.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：慈道（じどう） TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com