



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

株式会社ロッテ
2021年3月22日(月)

アイス（業務用）

2020年「今年の一皿®」は「テイクアウトグルメ」

テイクアウト需要に新たな選択！

ロッテが飲食店と連携して“アイスのテイクアウトメニュー”を提供！

都内飲食店3店で「とげにくいアイス」を使った

特別メニューを期間限定で販売開始！

販売期間：3月25日（木）～ 4月7日（水） ※無くなり次第終了

株式会社ロッテは、おいしくカタチがながもちする「とげにくいアイス ゆったりバニラ」を業務用の新商品として3月1日（月）より全国で発売開始いたしました。そしてこの度、「とげにくいアイス ゆったりバニラ」を使用した特別メニューを東京都内飲食店の3店舗で3月25日（木）から4月7日（水）まで期間限定販売いたします。特別メニューは各店舗、数量限定・無くなり次第終了となりますので、ぜひお早めにお買い求めください。



台湾もつ鍋本舗 もつ小屋 「ハニーバターチキンアイス」



かざみどり南池袋 「韓国風フレンチトースト」



テイクアウトイメージ



とある池袋のピストロ酒場 Bisrock 「ワッフルカルテット」



【販売店舗概要】

- ・販売期間：2021年3月25日(木)～4月7日(水)
- ・販売店舗：台湾もつ鍋本舗 もつ小屋
かざみどり南池袋
とある池袋のピストロ酒場 Bisrock
- ・販売方法：テイクアウト(店内飲食も可)

「とげにくいアイス ゆったりバニラ」は、安定剤にゼラチンを使用しているため、冷凍庫から出してしばらく置いていても、液化化しにくい構造になっています。時間が経っても型崩れしにくいのが特長です。

今まで、「すぐにとけてしまう」という理由から、諦めていたアイスデザートもテイクアウトで提供することが可能になります。

新型コロナウイルスの影響で「テイクアウト需要」が増えている昨今、時短営業といった影響を大きく受けている飲食店の新たな力として、テイクアウトメニューへの寄与という形で、新しい生活様式にあった新しいアイスの楽しみ方を提供いたします。

※「メニュー詳細」、「店舗情報」の詳細は2枚目、「テイクアウト需要伸長」、「とげにくいアイス ゆったりバニラの商品特長」の詳細は3枚目をご覧ください。

【この件に関するお問い合わせ先】

■一般の方からのお問い合わせ先

株式会社ロッテ

●TEL: 0120-106-244(フリーダイヤル)

■報道各位からのお問い合わせ先

株式会社ロッテ 広報部 担当: 富田、似内(にたない)

●〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-20-1

●TEL: 03-5388-5617 ●FAX: 03-3378-6199

●E-mail: kouhou@lotte.co.jp

■ 取り扱い店舗



台湾もつ鍋本舗 もつ小屋

商品名 : ハニーバターチキンアイス
価格 : テイクアウト・店内飲食 750円 (税込)
販売方法 : テイクアウト (店内飲食も可)
住所 : 東京都世田谷区代沢5-32-3 アクア下北1F
営業時間 : 11:00~22:00 (店内LO 21:30、テイクアウトLO 22:00)
販売期間中、営業時間が変更になっている場合がございます。
詳細に関しては店舗にご確認をお願いいたします。
電話番号 : 03-6453-2388



宮下店長よりコメント

主カメニューでもある「クリスピーチキン」と「とけにくいアイス」で、通常のアイスでは実現が難しい「チキンアイス」が誕生しました。今回はもつ小屋 学芸大学店でも販売いたします。チキンとアイスのコンビネーションが絶妙な新感覚「ハニーバターチキンアイス」をぜひ皆様にお楽しみいただければと思います。



かざみどり南池袋

商品名 : 韓国風フレンチトースト (1日10個限定)
価格 : テイクアウト 540円 (税込)、店内飲食 550円 (税込)
販売方法 : テイクアウト (店内飲食も可)
住所 : 東京都豊島区南池袋2-41-20
営業時間 : 10:00~23:00 (LO 22:30)
販売期間中、営業時間が変更になっている場合がございます。
詳細に関しては店舗にご確認をお願いいたします。
電話番号 : 03-3987-6453



池田店長よりコメント

これまでテイクアウトではケーキのみを販売しておりましたが、「とけにくいアイス」で新たなメニューをご用意することができました。アイス・チーズ・メイプルシロップ、様々な味が楽しめる韓国風のフレンチトースト。春に向けて近隣の公園でも楽しんでいただきたいです。



とある池袋のビストロ酒場 Bisrock

商品名 : ワッフルカルテット
価格 : テイクアウト・店内飲食 680円 (税込)、
デリバリー 880円 (税込)
販売方法 : テイクアウト・デリバリー (店内飲食も可)
住所 : 東京都豊島区西池袋1-22-4 新和ビルB1
営業時間 : 17:00~25:00 (LO 24:30)
販売期間中、営業時間が変更になっている場合がございます。
詳細に関しては店舗にご確認をお願いいたします。
電話番号 : 03-6914-3348



中嶋店長よりコメント

アイスに関しては「とけてしまう」のでテイクアウトメニューに加えられると思っていませんでしたが、この「とけにくいアイス」のおかげでバリエーションを増やすことができました。カルテット(4種)ソースで彩られた「とけにくいアイス」とワッフルをぜひご堪能ください。

■2020年「今年の一皿®」は「テイクアウトグルメ」

株式会社ぐるなび総研（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：滝久雄）は、日本の世相を反映し象徴する食として、2020年「今年の一皿®」に「テイクアウトグルメ」を発表しました。

現在、テイクアウト需要は伸長傾向にあり、株式会社ぐるなびが2020年12月に行った「テイクアウトグルメ利用に関する調査」では「月に1回以上の頻度で利用」と回答した人が約63%にのぼりました（※）。

※株式会社ぐるなび「2020年のテイクアウトグルメに関する調査」（2020年12月実施）



出典：https://gri.gnavi.co.jp/dishoftheyear/2020/

○今年の一皿「テイクアウトグルメ」選定理由

1. 新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、新たな収益源としてテイクアウトを開始する飲食店が急増した。ラーメンや高級料理、アルコール飲料など多種多様なメニューが増え、包材にも工夫が見られた。販売方法においても事前予約決済や店頭以外での購入など選択肢が広がり、テイクアウト市場が大きく進化した。
2. 生活様式が変化し在宅時間が増えるなかで、自宅でも手軽に飲食店の味を楽しめるテイクアウト需要が高まった。また外食の楽しさや飲食店の存在価値を再認識し、テイクアウトを通じて消費者が飲食店を支援する動きも見られた。
3. 今後も外食を楽しむ方法としてテイクアウト利用が継続し、新しい日本の食文化として定着する兆しがみられる。



■「とげにくいアイス ゆったりバニラ」の商品特長

“とげにくい”の秘密とは？

安定剤にゼラチンを使用しているので、冷凍庫から出してしばらく置いていても、液状化しにくい構造になっています。時間が経っても型崩れしにくいのが特長です。



| | 通常配合 バニラアイス | とげにくい アイス |
|------|----------------|--------------|
| スタート | | |
| 30分後 | | |
| 60分後 | | |



* 室温25.0℃の環境 -18℃の冷凍庫で温調したサンプルを使用し比較
* 温度環境によって保形性を維持する時間は異なります。

商品特長

1. 冷凍庫から出してしばらく置いて、アイスとしての冷たさを維持し、クリーミーで柔らかい食後のデザートにふさわしい仕立てになっております。
2. カタチながもちするので、通常のバニラアイスよりゆっくりアイスをお楽しみいただけます。

※アイスとしてのおいしさを味わって頂きたいので、冷凍庫から出して30分以内に食べて頂く事をお勧めいたします（再凍結は品質を劣化させますので、避けてください）。

| | |
|--------|---|
| ●商品名 | とげにくいアイス ゆったりバニラ |
| ●発売日 | 発売中 |
| ●発売地区 | 全国（業務用） ※スーパーなど一般的な小売店では取り扱い予定はありません |
| ●種類別名称 | アイスマルク |
| ●内容量 | 60ml |
| ●価格 | オープン価格 |
| ●主な提案先 | 給食（学校・高齢者施設等） 飲食店（レストラン・ファストフード等） |