

東急プラザ表参道原宿 旬なモノ・コトを発信する「OMOHARA STATION」

累計来場者数12万人を記録した“ピノフォンデュ”を楽しめるお店に
今年は絵や文字を描いて、フォトジェニックなピノ体験が出来るアイテムが新登場

「ピノフォンデュカフェ」オープン

2017年7月7日(金)～8月30日(水)の期間限定



「pinofondue café」ショップイメージ



“ピノフォンデュ”イメージ

東急不動産SCマネジメント株式会社(本社:東京都港区、社長:佐藤一志)が運営管理する「東急プラザ表参道原宿」の旬なモノ・コトを発信する3階のポップアップスペース「OMOHARA STATION」に、森永乳業株式会社のひとロアイス「ピノ」に、特製チョコレートソースやマシュマロクリーム、チャームなどを自分で自由につけて楽しむことが出来る専門店「pinofondue café(ピノフォンデュカフェ)」が2017年7月7日(金)～8月30日(水)までの期間限定でオープンすることをお知らせします。

「pinofondue café」は、2015年、2016年にも同じく「OMOHARA STATION」に期間限定でオープンし、累計来場者数12万人を超える好評を博しました。2017年は新テーマ「#PINOGENIC(＃ピノジェニック)」を掲げ、写真に撮って記録に残したくなるようなフォトジェニックなピノ体験を提供します。

今年は、新アイテムの真っ白なお皿“キャンバスプレート”やビスケット、タルトカップをキャンバスに見立て、茶色と白の2色がランダムに提供される“チョコペン”で絵や文字を描き、チョコレートソースでフォンデュしたピノや華やかでかわいらしいトッピングをあわせて、オリジナルピノキャンバスを作る“トッピングキャンバス”という新たな楽しみ方が登場します。

また、ピノのアイス玉には、昨年好評だったバニラ・チョコ・抹茶に加え、さわやかな甘酸っぱさが夏に人気の“グレープ”が新登場。メニューのパリエーションは、最大180パターンとなります。

当店だけで楽しめる特別な“ピノフォンデュ”体験を通じて、お気に入りの「#PINOGENIC」を表現し、「ピノ」の“ひと粒の幸せ”をお楽しみください。

■「pinofondue café(ピノフォンデュカフェ)」“ここでしか”ポイント

◎今年には絵や文字を描いて、いち早く新しいフォトジェニックなピノ体験が出来る！

チョコがコーティングされていない「ピノアイス」を特製チョコレートソースやマシュマロクリーム、チャームなどを自分で自由につけて楽しめます。さらに、新アイテムの真っ白なお皿“キャンバスプレート”やビスケット、タルトカップをキャンバスに見立て、茶色と白の2色がランダムに提供される“チョコペン”で絵や文字を描き、“ピノフォンデュ”とあわせてオリジナルなピノキャンバスを描く“トッピングキャンバス”という新たな楽しみ方が登場します。

7月13日(木)から9月10日(日)まで大阪での期間限定オープンに先駆け、ここ「OMOHARA STATION」ではいち早く新しいフォトジェニックなピノ体験をしていただけます。

<メニュー>

「ピノフォンデュセット」 400円(税込)

ピノアイス6粒に各種トッピング付



★…2017年新登場のフレーバーやトッピング

1. ピノアイス: 3種類(バニラ+2種類選択、各2粒・合計6粒)

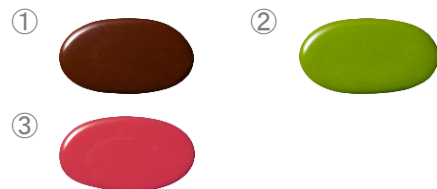
- ① バニラ玉2粒に加え、以下3種類(②~④)から2種類を選択(各2粒ずつ)
- ② チョコ
- ③ 抹茶
- ④ グレープ(★)



2. チョコレートソース: 2種類(セミスイート+1種類選択)

香り高いカカオの風味が広がる

- ① 「セミスイートチョコレート」に加え、以下2種類(②、③)から1種類を選択
- ② 抹茶の旨味と渋味のバランスが良い「宇治抹茶チョコレート」
- ③ 華やかに香り立つ「グレープチョコレート」(★)



3. トッピング: 2種類を選択

ピノフォンデュを彩る、以下全6種類のトッピングから2種類を選択

- ① サクサクでほんのりビター「ブラックランチ」
- ② いちごの甘みと酸味「ストロベリーランチ」
- ③ ポップで楽しい「カラフルチョコチップ」
- ④ カリッと香ばしい「アーモンドブラリネ」(★)
- ⑤ キラキラ系シュガー「アラザン」
- ⑥ 果実の甘みと酸味「ドライフルーツ」(★)



4. マシュマロクリーム: 1種類

当店のために開発した、出来立てふわふわのマシュマロクリーム。

柔らかな食感で、アイスとチョコレートと組み合わせることで、ふわっと

柔らかいマシュマロとチョコレートが合わさった“新感覚な味わい”が広がります。



5. チャーム: 1セット

ピノをかわいく彩るデコレーション用アイテム。

自分だけの“ピノコーデ”を可能にする、さまざまなかわいらしいトッピングアイテムを詰め合わせました。

<セット内容> 卵ボーロ2粒、ハート型チャーム1個



6. ピノジェニックセット(★): 1セット

<セット内容> キャンバスプレート1枚、タルトカップ1個、ビスケット1枚



7. チョコペン(★): 1本

様々なデコレーションやアレンジを可能にするチョコレートペン。茶色または白。

(色は選べません)



■「pinofondue café(ピノフォンデュカフェ)」店舗概要

出店時期	: 2017年7月7日(金)～8月30日(水)
営業時間	: 11:00～21:00 (ラストオーダー20:30)
場所	: 東急プラザ表参道原宿 3階「OMOHARA STATION」内
電話番号	: 03-3403-6654(店舗/上記出店期間中のみ) 0120-082-749(森永乳業株式会社 お客様相談室/上記出店期間外)
業種	: カフェ
出店企業	: 森永乳業株式会社
URL	: http://www.pinoice.com/fondue/

■「ピノ」とは

1976年に発売し、今年で発売40周年を迎える世代を超えて愛されているロングセラーブランドです。

<ピノのはじまり>

1970年代当時、日本で売られていたアイスクリームはカップやバーやコーンタイプが主流。“新しいスタイルのアイスを提供したい”という想いから、当時アイスクリームの技術が発達していた米国の視察で得た小粒サイズのアイスヒントに、独自の製造設備や技術開発の末、1976年に「ピノ」が誕生しました。1992年には、複数の味が選べて、分け合えるマルチパック「ピノ チョコアソート」を発売しました。

<ピノの形状>

目指したのは、お子さまから大人まで食べられるようなひと口サイズのアイス。口を開けたときの形をヒントに、円錐台のひと口形状を設計し、今ではこの独自の形状が「ピノ」のシンボルとなっています。また、チョコでアイスを完全にコーティングして、アイスが溶けて形が崩れるのを防ぎ、かつ手が汚れないようにピックで食べるという独自のスタイルを提案しました。今では、お子さまから大人まで幅広い世代が、ひと口で手軽に食べられるアイスとして親しまれています。「ピノ」は、今まで培ってきた味わいや形状などの独自価値を継承しながら、お客さまの日常に“ひと粒の幸せ”を提供し、世代と時代を超えて愛される国民的アイスを目指します。

<施設概要>

施設名称	: 「東急プラザ表参道原宿」
所在地	: 東京都渋谷区神宮前4-30-3
階数	: 地下2階～地上7階
店舗数	: 29店舗
営業時間	: 11:00～21:00(6・7階8:30～23:00)
施設代表 TEL:	03-3497-0418
公式 HP	: http://omohara.tokyu-plaza.com/
アクセス	: JR 山手線「原宿駅」徒歩4分、東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前<原宿>駅」出口5徒歩1分 東京メトロ千代田線・半蔵門線・銀座線「表参道駅」出口 A2 徒歩7分

