

この春だけ出会える、フレッシュ感を追求した限定商品が登場。組み合わせは、14通り！

国内初のポップアップストア 「CREMIA Bar 表参道」

3月20日(水)から4月7日(日)まで期間限定オープン

通常価格の約2倍となる1000円超えの「究極のCREMIA・究極の抹茶CREMIA」も

日世株式会社（本社:大阪府茨木市、代表取締役社長 岡山宏）は2019年3月20日(水)から4月7日(日)まで期間限定で、上質な味わいのソフトクリーム「CREMIA」のポップアップストアをオープンいたします。



素材にこだわった上質なソフトクリーム「CREMIA」は、濃厚なのに後味すっきり。今までのソフトクリームと一線を画するなめらかな口当たりが特徴です。また、コーンの部分にはフランス語で“猫の舌”と呼ばれる細長いクッキー、ラングドシャを使用しており、風味と食感はソフトクリームと相性抜群です。今回は初のポップアップストア開催を記念して、新たにソフトクリーム4種とラングドシャコーン2種を限定発売。全部で14通りの組み合わせをお楽しみいただけます。

特に素材にこだわったのは究極シリーズの2つ。1つ目の究極のCREMIA「CREMIA the Rich」が目指したのは、クレミアを超えるクレミア。「フレッシュ感を追求する」というコンセプトのもと、たどりついた味わいは驚くほどシンプルで、驚くほど繊細です。2つ目の、究極の抹茶CREMIA「CREMIA the Rich Matcha」の抹茶の奥深い風味は、とても繊細でこれまでは開発のハードルが高い素材でした。しかし、ポップアップストアという特別な機会、茶師監修の京都府産宇治抹茶を贅沢なまでに使用し、今回限定の採算度外視で実現しました。上品な旨みと甘みをもった今だけしか出会えない幻の味わいです。店舗はクレミアとミルクのシズル感をイメージし、1Fがテイクアウト、2Fが究極シリーズ2種をお楽しみいただけるイートインスペースとなっております。



「CREMIA Bar 表参道」の特徴

- ◎ CREMIAのポップアップストアは日本初
- ◎ 原材料と配合製法にこだわった、通常価格の約2倍となる究極のCREMIA、究極の抹茶CREMIAなど、この機会だけの新フレーバーが食べられる
- ◎ 4種類のソフトクリームと2種類のラングドシャコーンが新たに登場、組み合わせは14通り

- 店舗名 : CREMIA Bar 表参道
 特設サイト : <https://www.nissei-com.co.jp/cremia/popup/> ※3月12日(火)から公開予定
 所在地 : ZeroBase 表参道 東京都港区南青山5-1-25
 期間 : 2019年3月20日(水)から4月7日(日)
 営業時間 : 11:00~19:00 ※初日20日(水)のみ15:00~19:00の営業
 (1F テイクアウトラストオーダー19:00) (2F イートインラストオーダー18:30)
 アクセス : 東京メトロ「表参道駅」B3出口より徒歩1分



「CREMIA Bar 表参道」でしか食べられない、限定商品の組み合わせ

開発者が一押しのCREMIAとラングドシャコーンの組み合わせを3つご紹介します。



通常価格の約2倍！厳選した原料の黄金バランス

『CREMIA the Rich × 超高級バターラングドシャコーン』

＜開発者の声＞既存のクレミアと同じで使用する原料はほぼ砂糖と生クリームなどの乳原料のみ。どのように従来のクレミアと差別化させるかに苦労しました。通常より10%増量した、35%の生クリーム・和三盆・海水塩の3つの黄金バランスは限定特別仕様だからこそ実現できる、夢のような配合です。



一足先に春気分を満喫！CREMIAの世界感に合わせた、ピンクのラングドシャコーン

『CREMIA the Custard × ベリーラングドシャコーン』

＜開発者の声＞ちょうど気温が上がってくる今回のポップアップストアの期間に合わせて、ピンク色の「ベリーラングドシャコーン」をご用意しました。芳醇なバニラやブランドー薫るカスタードと合わせて、一足先に春気分を満喫してください。心までとろける甘美な味わいです。



甘さのなかに、ほろ苦さもあわせもつ、大人のキャラメル味

『CREMIA the Caramel × チョコラングドシャコーン』

＜開発者の声＞キャラメルのほろ苦さとチョコラングドシャコーンのカカオニブで、苦みのインパクトを出し大人の味に仕上げました。普段甘いものが苦手な方や、男性にもおすすめしたい一品です。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ

『CREMIA』PR事務局(株式会社マテリアル内)

TEL:03-5459-5490 FAX:03-5459-5491 MAIL:5g@materialpr.jp

担当 中野 さやか (070-3874-4271) / 天牛 晶子 (070-3877-8172)

【限定商品ラインナップ】CREMIA 4種



■CREMIA the Rich (ポップアップストア限定)

価格：1,000円(税込)

100%「北海道産の乳原料」と優しい甘味が特徴の「和三盆」、ミネラルが豊富な「沖縄の海水塩」の3つの黄金バランスによって、余計なものをいれずに作りました。生クリームはクレミアよりも10%増量の35%配合し、コクがありつつもフレッシュさも失わないまるやかな優しい口当たりのソフトクリームが完成しました。



■CREMIA the Rich Matcha (ポップアップストア限定)

価格：1,000円(税込)

200年以上の歴史を持つ、宇治のお茶問屋から仕入れた高グレード抹茶を選定。切れの良い甘さが特徴の氷砂糖と、隠し味に瀬戸内産の藻塩を使用することで、抹茶の旨味と甘味を引き立たせました。また、製造工程から保管まで温度管理を徹底することで繊細な抹茶の風味を損なわない上品なソフトクリームができました。



■CREMIA the Custard (ポップアップストア限定)

価格：540円(税込)

コク、甘さが強いことが特徴の国産卵黄を厳選し、北海道生乳、生クリームと合わせました。風味付けに、マダガスカル産ブルボン種バニラビーンズから抽出した芳醇なバニラ香料と、10年以上熟成させたフランスのブランデーを使用。高級な洋菓子クリームのような複雑な香りを楽しめる味に仕上げました。



■CREMIA the Caramel (ポップアップストア限定)

価格：540円(税込)

甘さの中にもほろ苦さのある味わいを意識したキャラメル味には、通常よりも風味の際立つフランス産発酵バターと、全体の味をまとめるためのロレーヌ岩塩をチョイス。キャラメルの甘味に負けない塩味で大人が満足できる濃厚なソフトクリームを実現しました。

【限定商品ラインナップ】ラングドシャコーン2種



■バターラングドシャコーン (ポップアップストア限定)

ラングドシャコーンの開発当時からアイデアを温め続けて6年。ついに、焼き立てのバターの風味が香る極上ラングドシャコーンが生まれました。香料なしでバターの風味を出すため、生産ラインで対応できる限界までバターを配合。キリッとした塩気のロレーヌ岩塩で味を引き締めた、さくほろ食感の記憶に残る味わいです。



■ベリーラングドシャコーン (ポップアップストア限定)

甘さと酸味をあわせもつラズベリーに色鮮やかなビートをプラスして高級感のあるピンク色に仕上げました。女性らしい華やかな香りや、ほのかな酸味とやさしい甘み。気分が上がるかわいらしいルックスで明るい春を先取りできます。

オフィシャル素材ダウンロード【URL】 <http://-----> 【PASS】 cremia

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ

『CREMIA』PR事務局(株式会社マテリアル内)

TEL:03-5459-5490 FAX:03-5459-5491 MAIL:5g@materialpr.jp

担当 中野 さやか (070-3874-4271) / 天牛 晶子 (070-3877-8172)