



2018年4月23日
ネスレ日本株式会社

**猛暑予報の2018年夏、涼を楽しむかき氷が料理になって登場！
コンソメのかき氷を料理に使った“冷やしやり食感”の新感覚メニュー**

「氷のコンソメ」

5月1日(火)より「ネスカフェ 原宿」で提供開始

SNS映えする“ムービージェニック”なひんやりグルメとして、全国各地30以上の飲食店で新作が続々登場

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼CEO 高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、暑い夏にぴったりの冷たい新感覚フードメニュー「氷のコンソメ」を、2018年5月1日(火)より、「ネスカフェ 原宿」にて提供を開始します。今年は、全国各地30以上の飲食店でも提供されます。



左:メニュー一例 (氷のコンソメ ベーコンと芽キャベツ クリームカルボナーラ風)、右:調理の様子

ネスレの調味料ブランド「マギー」は、1927年に日本に紹介されて以来90年に亘り、外食店のシェフの皆様にご愛顧いただけてきました。“Assisting the amazing (感動のお手伝い)”をテーマに据える業務用製品は、忙しいシェフに寄り添い、様々なメニュー作りのお手伝いを通じて、お客様に感動を与えてきました。

今年も猛暑の夏が予想される中、かき氷やアイスクリームといったデザートだけでなく、料理でも涼を楽しんでいただきたいとの思いから、冷たい食感と楽しい見た目が特徴の新感覚メニュー「氷のコンソメ」を昨年に続き、気温が上がり始め、クールビズがスタートする5月1日(火)より「ネスカフェ 原宿」にて提供を開始します。

本メニューは、コンソメをベースにハーブやスパイス等で味を加え、凍らせた後、ハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやサラダ、カルパッチョ、パスタといった様々な料理と組み合わせることで、見た目にも涼やかで新感覚の、“冷やしやり食感”を楽しむことができます。また、お客様の目の前で、コンソメの氷を削って仕上げることで、ライブ感溢れる“ムービージェニック”な体験をお届けすることができます。SNS映えするテーブルパフォーマンスを写真や動画に撮影するお客様が多かったこと、またその様子を見て隣のテーブルから注文が入る副次効果も高かったことから、ユニークな取り組みとして今年は、新たに採用するシェフが増加します。全国各地30以上のホテルやレストランなどの飲食店で各々のオリジナルレシピが創作され、順次提供されます。

化学調味料を使用しない「マギー 無添加コンソメ・ブイヨン」を使い、素材本来の味わいをお届けすることを提案しつつ、ネスレは夏場の外食市場の活性化を目指します。

■ “氷のコンソメ”メニューの提供店：

店名	ネスカフェ 原宿 (東京都渋谷区神宮前 1-22-8 TEL 03-5772-2038)
期間	2018年5月1日(火)～8月末
メニュー名	氷のコンソメ ベーコンと芽キャベツ クリームカルボナーラ風 ※6月以降は、下記メニューに替わります。 6月：豆乳氷コンソメのえびとアボカドのコンソメメン 7-8月：氷のコンソメ ツナとトマトの冷製トマトクリームパスタ
税込価格	1,000 円
特徴	だしで味付けをした温かいパスタの上に生クリームと温泉卵を乗せ、氷のコンソメをトッピング。全体を混ぜるとカルボナーラのような味わいのパスタになる。温かいパスタに溶け込む氷のコンソメが、初夏の訪れを爽やかに演出する。

■ “氷のコンソメ”メニュー例：



1: 冷製キャロットクリームスープ おとなの贅沢かき氷を散らして(ホテルオークラ札幌)、2: 冷製カッペリーニ(DA CIBO レイクタウン)、3: 大根のモザイクカルパッチョ 野菜のジュレかき氷仕立て(エンジェルフェイクレゲーム)、4: 夏の生牡蠣 氷の梅おろし(かきの家 大崎シンクパーク店)、5: ローストビーフ(レストランはやしや)、6: 氷のモッツァレラと冷製トマトのカッペリーニ(タバスブランコ アキバトリム店、タバスブランコ コレットマーレみなとみらい店)、7: お刺身ホタテの氷茶漬(ご当地酒場 北海道八雲町 日本橋別館)、8: ポルシチスープで煮込んだ農家野菜とプレミアムポークのシチュー・ファルシー～サワークリームに仕立てた氷のコンソメ飾り～(キッチン大宮 マークイズみなどみらい店)、9: 生牡蠣の潮レモンカッペリーニ(オイスターフルー グランフロント大阪店)、10: 北海道産タコのカルパッチョサラダ、トマトみぞれ仕立て(キッチン大宮 グランフロント大阪店)、11: 北海道産ほたて貝柱のグリルと自家農園野菜のサラダランチ～無添加野菜ブイヨンの氷仕立て～(casual dining ta)、12: 黒ごま氷をかけた松坂豚のしゃぶしゃぶサラダうどん(Mercedes me NEXTDOOR)

参考資料

■“氷のコンソメ”メニュー提供店一覧 (2018年4月23日時点 計30店舗以上):

ホームページに掲載中 https://shop.nestle.jp/front/contents/granita_di_consomme/

エリア	レストラン名	店舗情報
北海道	ホテルオークラ札幌	北海道札幌市中央区南1条西5丁目 TEL: 011-221-2333
関東	DA CIBO レイクタウン	埼玉県越谷市レイクタウン 4-2-2 kaze3 階 TEL: 048-940-1663
	エンジェルフェイクレガメ	東京都品川区西五反田 8-1-8 中村ビル 1F TEL: 03-6420-3988
	かきの家 大崎シンクパーク店	東京都品川区大崎 2-1-1 think park 1F TEL: 03-5436-3230
	ネスカフェ 原宿	東京都渋谷区神宮前 1-22-8 TEL: 03-5772-2038
	レストランはやしや	東京都新宿区新宿 3-22-12 新宿サンパークビル 5F TEL: 03-3352-5519
	HATAKE CAFE	東京都新宿区新宿 3-14-1 新宿伊勢丹本館 B2F TEL: 03-5925-8220
	グラン パ 東高円寺店	東京都杉並区高円寺南 1-7-2 東高円寺フジステーションプラザ TEL: 03-5929-3788
	イゾラ トラットリア	東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 新南館 10F TEL: 03-5797-3051
	浅草ビューホテル	東京都台東区西浅草 3-17-1 TEL: 03-3847-1111
	タバスブランコ アキハトリム店	東京都千代田区神田佐久間町 1-6-5 アキハトリム 5F TEL: 03-5289-3977
	ご当地酒場 北海道八雲町 日本橋別館	東京都中央区日本橋 2-2-4 せつビル 2F TEL: 03-3548-8713
	イゾラブル	東京都中央区銀座 1-13-8 TEL: 03-5524-2520
	インリーナ	東京都中央区銀座 6-7-6 ラベビル 2F TEL: 03-5537-7801
	三重テラス	東京都中央区日本橋室町 2-4-1 浮世小路千足屋ビル「YUITO ANNEX」1F・2F TEL: 03-5542-1030
	クルーズクルーズ THE GINZA	東京都中央区銀座 5-8-20 銀座コアビル 7F TEL: 03-5568-8800
	TOKYO MERCATO	東京都文京区後楽 1-3-61 東京ドームシティ内ミーツポート 3F TEL: 03-6801-8916
	fait maison	東京都港区高輪 4-24-40 TEL: 03-3443-0032
	P.C.A. パブ・カーディナル・アカサカ	東京都港区赤坂 5-3-1 赤坂 Biz タワー1F TEL: 03-5545-7767
	DEN AQUAROOM AOYAMA(デン アクアルーム アオヤマ)	東京都港区南青山 5-13-3 KDX 南青山ビル B1 TEL: 03-5778-2090
	Vin Brule(ヴァンブリュレ)	東京都港区南青山 5-8-5 Gビル南青山 02 B1 TEL: 03-6419-1899
	Mercedes me NEXTDOOR	東京都港区六本木 7-3-10 TEL: 03-3478-8381
	横浜ロイヤルパークホテル	神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3 TEL: 045-221-1111
	pizzeria & Trattoria Mano-e-Mano	神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4F TEL: 045-319-6605
	キッチン大宮 マークイズみなとみらい店	神奈川県横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4F TEL: 045-641-0888
	タバスブランコ コレットマーレみなとみらい店	神奈川県横浜市中区桜木町 1-1-7 Colette・Mare みなとみらい 6F TEL: 045-650-9377
	関西	クッチーナ クラモチ
イル フィーロ		京都府京都市中京区木屋町通御池下ル上大阪町 519-1F TEL: 075-221-2788
トラットリア・あるとれたんと		京都府京都市中京区堺町通三条通上ル大阪材木町 700 TEL: 075-253-3339
タヴェルナ ビノッキオ		京都府京都市中京区高倉通竹屋町下る福屋町 728-1 高倉ハイツ 1F TEL: 075-256-3050
スプリングパレーブルワリー京都		京都府京都市中京区富小路通錦小路上る高宮町 587-2 TEL: 075-231-4960
イタリア料理アルソニャトーレ		京都府京都市中京区富小路通り四条上る西大文字町 606-2 アミカール錦1F TEL: 075-231-1956
イルギオットーネ ディピュー		大阪府大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 北館 1F TEL: 06-6317-9669
オイスターブルー グランフロント大阪店		大阪府大阪市北区大深町 4-20 グランフロント大阪 南館 8F TEL: 06-6292-8236
キッチン大宮 グランフロント大阪店		大阪府大阪市北区大深町 4-20 グランフロント大阪 南館 7F TEL: 06-6485-7195
casual dining ta		兵庫県西宮市相生町 3-33 パルパローレ夙川 1F TEL: 0798-72-1330

■マギー 無添加コンソメ・ブイオン 製品一覧:

商品名	容量	画像	特徴
マギー 無添加コンソメ チキン	600g		チキンの旨味がたっぷりの豊かな味わい。 酸味料・着色料無添加。
マギー 無添加コンソメ ビーフ	600g		オセアニア産牛のビーフエキスを使った風味豊かな味わい。 酸味料無添加。
マギー 無添加ブイオン 野菜	600g		5種類の野菜と昆布エキスを使った野菜の豊かな風味。 酸味料・着色料無添加。