



## 白雪のようなふわふわのかき氷！バレンタイン限定「ホワイトチョコレートかき氷」が登場！ ～世界のココアブランド「VAN HOUTEN」とのコラボレーションメニュー第2弾～



台湾発 世界一の新食感かき氷「ICE MONSTER(アイスモンスター)」は、1月26日(金)から2月28日(水)までの期間、世界のココアブランド「VAN HOUTEN(バンホーテン)」とのコラボレーションメニュー第2弾として、白雪のようなふわふわのバレンタイン限定「ホワイトチョコレートかき氷」を提供いたします。

「ホワイトチョコレートかき氷」は、ホワイトチョコレートを使用した濃厚でクリーミーなかき氷に、ホワイトチョコレートを絡めたホワイトタピオカとミルクエスプーマ、ココナッツをトッピング。仕上げに、ハートのチョコレートを自分好みにトッピングして楽しめるロマンティックなバレンタインにぴったりのメニューです。

「ICE MONSTER」は、2018年2月28日(水)まで「VAN HOUTEN」との期間限定コラボレーションカフェ「HOT MONSTER(ホットモンスター)」に変身中！「VAN HOUTEN」とのコラボレーションメニュー「フローズン フルーツフォンデュ」やココアもお楽しみいただけます。コラボレーションメニュー第1弾で人気を集めた「バンホーテン ハイカカオ ストロベリーかき氷」と「ホワイトチョコレートかき氷」の2種類の「VAN HOUTEN」限定かき氷と共に、大切な友人や恋人とスペシャルな時間をお過ごしください。

【バレンタイン限定メニュー】 ホワイトチョコレートかき氷 1,440円(税込)

期間：1月26日(金)～2月28日(水)

(グランフロント大阪店・表参道店のみ展開)

※限定個数/なくなり次第終了

ホワイトチョコレートを使用した濃厚でクリーミーなかき氷に、ホワイトチョコレートを絡めたホワイトタピオカとミルクエスプーマ、ココナッツをトッピング。仕上げに、ハートのチョコレートを自分好みにトッピングして楽しめるロマンティックなバレンタインにぴったりのメニューです。



【HOT MONSTER ～ICE MONSTER meets VAN HOUTEN～】

期間：2017年11月7日(火)～2018年2月28日(水)

場所：ICE MONSTERグランフロント大阪、表参道

提供メニュー：ホワイトチョコレートかき氷、バンホーテン ハイカカオ ストロベリーかき氷、フローズンフルーツフォンデュ、「VAN HOUTEN」ココアドリンク&スイーツ

※期間中、VAN HOUTENの物販商品と、ICE MONSTER通常メニューも販売いたします。

### VAN HOUTENとは

1828年、バンホーテンの創始者であるオランダ人C.J.バンホーテンが世界で初めてココアパウダーの製造法を発明し、特許を取得。以来、180年以上に渡り、そのきめ細やかで香り高いココアパウダーは、世界中で愛され続けています。

【画像データは以下リンク先よりダウンロードをお願いします】 <http://urx.blue/IOHP>

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：中村(関西) E-MAIL：[west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com) TEL：06-7777-6600

【VAN HOUTEN×ICE MONSTER コラボレーションメニュー】2017年11月7日(火)～2018年2月28日(水)



■バンホーテン ハイカカオ ストロベリーかき氷  
1,880円(税込)

2017年9月に新発売した、「バンホーテン ハイカカオ」をイメージした、濃厚な味わいのココアかき氷。フレッシュなイチゴをたっぷりとのせてイチゴソースと練乳をかけ、仕上げにイチゴのシャーベットとパンナコッタを添えました。濃厚なカカオのまろやかな口どけをお楽しみください。



■フローズンフルーツフォンデュ  
1,220円(税込)

「VAN HOUTEN」のミルクチョコレートとダークチョコレート、お客様の前でブリュレするカスタードブリュレの他、3種のトッピングに、フローズンマンゴーやフレッシュなイチゴ、またマンゴーとイチゴのシャーベットをディップして楽しめるメニュー。

【VAN HOUTENドリンクメニュー】



■ココア ホット/アイス 500円(税込)  
バンホーテン ココアを贅沢に使用した濃厚で奥深い味わいの本格的な一杯です。



■ハイカカオ ホット 550円(税込)  
スタンダードなココアの1.5倍ココアパウダーを使用した濃厚ハイカカオタイプのココアです。



■マシュマロココア ホット 550円(税込)  
マシュマロを贅沢にトッピングしたココアです。



■ジンジャーココア ホット 550円(税込)  
寒い冬にぴったりの美味しくてからだがあたたまるホットジンジャーココアです。



■ラズベリーココア ホット 550円(税込)  
濃厚なココアとラズベリーの酸味が絶妙なココアです。

【VAN HOUTENデザートメニュー】



■ココアクッキー 1枚 120円～(税込)  
バンホーテンのココアとチョコレートチップを贅沢に使用したクッキーです。



■ココアフィナンシェ  
■ココアマドレーヌ 各1個 250円(税込)  
ココアの香ばしい風味を活かした焼菓子の定番メニューです。

【VAN HOUTEN物販商品】



■ハイカカオ 200g 454円(税込)  
ピュアココアをたっぷり配合した、ハイカカオタイプの大人のココア。1杯23gあたりのポリフェノール量600mg!  
※その他の商品も取り揃えております。

## ■メニュー



■マンゴーかき氷 1,550円（税込）  
濃厚なマンゴーアイスブロックを削り、マンゴーシャーベットとパンナコッタ、マンゴーの果実にマンゴーソースをからめてトッピングした、本国台湾でも定番のメニュー。



■タピオカミルクティーかき氷 1,110円（税込）  
濃厚なミルクティーアイスブロックを削り、キャラメルソースをかけ、クリーミーなパンナコッタをトッピング。温かいタピオカをお好みで合わせて食べる台湾でも人気のメニュー。



■イチゴかき氷 1,440円（税込）  
ミルクシーなイチゴアイスブロックを削り、甘酸っぱいイチゴシャーベットと、パンナコッタ、イチゴの果実をトッピング。お好みで練乳シロップをかけて食べる、大人も子供も大好きなメニュー。



■コーヒーかき氷 1,220円（税込）  
コーヒーの香ばしい香りを濃縮したコーヒーアイスブロックを削り、弾力のあるゼリー、パンナコッタとクッキークリームアイスをトッピング。ピターなコーヒーシロップをかけたメニュー。  
取扱店舗：グランフロント大阪・表参道



■杏仁かき氷 1,220円（税込）  
「杏仁」の独特な香りとほんのり甘い味わいを詰め込んだ、クセになるフレーバーアイスブロックを削り、ライチ、黒ごまアイス、ブラウンスシュガーゼリーを添え、上から練乳をかけた限定メニュー。  
取扱店舗：グランフロント大阪・表参道



■ホワイトチョコレートかき氷 1,440円（税込）  
ホワイトチョコレートを使用した濃厚でクリーミーなかき氷に、ホワイトチョコレートを絡めたホワイトタピオカとミルクエスプーマ、ココナッツをトッピング。仕上げに、ハートのチョコレートを自分好みにトッピングして楽しめるロマンティックなバレンタインにぴったりのメニュー。  
取扱店舗：グランフロント大阪・表参道

## 台湾の定番ドリンク、タピオカドリンクも大人気！

「タピオカ ウーロンミルクティー」500円(税込)  
烏龍茶のスッキリとした香りとタピオカの甘さを楽しめるメニュー。

「タピオカ ジンジャーミルクティー」550円(税込)  
自家製のジンジャーシロップを使い、甘さの中にスパイスが効いたメニュー。

「タピオカ ソイミルクティー」550円(税込)  
ソイミルクティーにタピオカを入れたまろやかなコクを楽しめるヘルシーなメニュー。

「タピオカ ココナッツミルク」600円(税込)  
ヘルシーフードとして今話題のココナッツミルクにタピオカを入れた濃厚でクセになるメニュー。



## 台湾発、世界のベストスイーツTOP10に選ばれた 世界一のかき氷「ICE MONSTER」とは

フルーツやコーヒー、紅茶など素材そのままの味を再現した氷「フレーバーアイスブロック」が特徴。味付けされた氷を削ると、きめ細かく折り重なった絹のようで、濃厚な味わいながら口に含むと雪のようにふわりと溶ける、一度食べたら忘れられない新食感かき氷。

2015年4月29日の表参道オープン時に500人以上が行列し、「2015年最も行列のできたお店」、「テレビで一番紹介されたお店」としてメディアに取り上げられ、2016年3月19日に2号店を大阪・梅田グランフロント大阪 ショップ&レストラン南館7階にオープン。

台湾本店では、2013年に北米テレビ局CNNの世界の「Best Dessert 10」や、米旅行専門誌TRAVEL+LEISURE の「Best Desserts Around the World」のトップ10にも選ばれております。創設者のフランク・ローは「マンゴーかき氷」の生みの親としても知られており、台北の本店では、多い日で1日2,500人以上が行列をつくるなど、台湾人気No.1かき氷として知られています。

### ICE MONSTER GRAND FRONT OSAKA(アイスモンスター グランフロント大阪)

住所: 大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪 ショップ&レストラン 南館7F

電話番号: 06-6375-8088

営業時間: 11:00-23:00(L.O.22:00)

定休日: 施設に準ずる

席数: 100席



ICE MONSTER GRAND FRONT OSAKA

### ICE MONSTER OMOTESANDO(アイスモンスター 表参道)

住所: 東京都渋谷区神宮前6-3-7

電話番号: 03-6427-4100

営業時間: 11:00-21:00(L.O.20:30)

定休日: 不定休

席数: 91席



ICE MONSTER OMOTESANDO

### ICE MONSTER NAGOYA LACHIC(アイスモンスター 名古屋ラシック)

住所: 名古屋市中区栄3-6-1 ラシック B1F

電話番号: 052-241-6888

営業時間: 11:00-21:00(L.O. 20:30)

定休日: 施設に準ずる

席数: 47席



ICE MONSTER NAGOYA LACHIC

ICE MONSTER HP : <http://ice-monster.co.jp/>

FACEBOOK : <https://www.facebook.com/ICEMONSTER.JAPAN>

Instagram : <https://www.instagram.com/icemonster.jp/>

【画像データは以下リンク先よりダウンロードをお願いします】 <http://urx.blue/IOHP>

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 中村(関西) E-MAIL: [west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com) TEL: 06-7777-6600