

2015年1月20日

女性ユーザーの飲用拡大をうけて森永甘酒の新しい提案。
「簡単」「おいしい」「新感覚」ビューティーメニューラインアップ

「甘酒ビューティーカフェ」 期間限定オープン

期間:2015年1月21日(水)~1月25日(日)

場所:ZipZap(東京都渋谷区神宮前 6-9-11 塚ビル 1F)

森永製菓株式会社(東京都港区 代表取締役社長:新井 徹)では、一年で最も寒い「大寒の日」が「甘酒」の最も飲まれる日であることから、2009年に「甘酒の日(日本記念日協会認定)」とし、この度1月21日から25日の5日間限定で原宿の人気カフェ ZipZap にて「甘酒ビューティーカフェ」を展開いたします。

「甘酒ビューティーカフェ」では、近年の自然派志向から発酵食品が見直されている中、日本の伝統的な発酵飲料である「甘酒」に含まれる豊富な栄養素に改めて注目し、美しさそして健康に意識の高い30~40代の女性をターゲットに、今までとは少し変わった新しい甘酒をご提案させていただきます。そこで、女性来客数の多い ZipZap 監修のもとビューティーレシピを開発しました。

期間中 ZipZap では、森永甘酒ビューティーレシピによるオリジナルメニュー3品、①とろーり卵とポテトに甘酒がマッチした、忙しい朝にもぴったりの『甘酒エッグスラット』、②みかんと皮ごとキウイがふんだんに使われた、新感覚のスムージー『みかんと皮ごとキウイの甘酒スムージー』、③ノンカフェインで安心のルイボスティーと甘酒を合わせた、やさしく温まる『甘酒チャイ風』をご提供いたします。さらに、ご来店されたお客様にはもれなく「森永甘酒」190g缶とリーフレット、先着で「甘酒入浴剤」(会計時)もプレゼントいたします。また、飲食オーダーされたお客様には「森永甘酒」を専用カップでご提供いたします。

食べて飲んで貰って嬉しいキャンペーンとなっております。是非この期間にご来場ください。

【「甘酒ビューティーカフェ」概要】

- 場 所 : ZipZap(東京都渋谷区神宮前 6-9-11 塚ビル1F)
- 期 間 : 1月21日(水)~1月25日(日)の5日間
- 営業時間 : 11:30~23:00
- 内 容 : ①「森永甘酒」を使ったオリジナルビューティーメニュー全3品の販売・提供
 - ・「甘酒エッグスラット」 価格 650円(税込)* 個数限定
 - ・「みかんと皮ごとキウイの甘酒スムージー」価格 650円(税込)
 - ・「甘酒チャイ風」価格 550円(税込)
- ②飲食オーダーされた方にもれなく「森永甘酒」を専用カップで提供
- ③来店された方にもれなく「森永甘酒」190g缶、リーフレットをプレゼント
- ④先着で「甘酒入浴剤」(シャンソン化粧品)を会計時にプレゼント



【ZipZap 監修 森永甘酒ビューティーレシピ:全4品】

① 甘酒エッグスラット

～忙しい朝もビューティーチャージ！～

・価格 : 650 円(税込) * 個数限定

・作り方

- (1) ジャガイモをきれいに洗い、皮ごとラップにくるんで600Wのレンジで8分加熱する。
- (2) 熱いうちに皮をむいて、フォークなどで手早くつぶす。
- (3) 甘酒・塩・こしょう・粗い角切りにしたトマトを加えて、全体が馴染むように混ぜる。※固い場合はオリーブオイルで調整。
- (4) 3で作ったマッシュポテトを4つに分けて耐熱のガラス容器に入れる。
- (5) 4の上に卵を1個ずつ割り入れる。
- (6) 5のガラス容器にラップをきつめにかけてふたをする。
- (7) 深めの鍋に水をはり、6のガラス容器を入れたら鍋にふたをして強火にかける。※電子レンジは使わないでください。
- (8) 沸騰してから5～8分くらい加熱する。
- (9) 卵がお好みの固さになったら鍋から取り出し、ラップをはずして、上から粉チーズをかけてできあがり。

【ポイント】

薄切りのガーリックトーストを添えて、一緒に食べるのがおすすめです。



材料(4人分)	分量
じゃがいも	200g(中2個)
森永甘酒	100ml
塩	少々
こしょう	少々
トマト	1/2個
オリーブオイル	適宜
卵(Mサイズ)	4個
粉チーズ	適量

② みかんと皮ごとキウイの甘酒スムージー

～新感覚！手軽にできて女性にうれしい成分たっぷり！～

・価格 : 650 円(税込)

・作り方

- (1) みかんは皮をむいて小房にわけ、キウイはよく洗い、皮ごといちょう切りにしてミキサーに入れる。
- (2) 甘酒と氷(または水)を入れてミキサーにかける。
- (3) グラスに注いでお好みでミントを添えてできあがり。

材料(2人分)	分量
みかん	2個
キウイ	1個
森永甘酒	120ml
氷(または水)	60g(水の場合60ml)
ミント(お好みで)	適量



③ 甘酒チャイ風

～カフェインレスでカラダにやさしく温まる！～

・価格 : 550 円(税込)

・作り方

- (1) 甘酒を温めておく。
- (2) ルイボスティーをお好みの濃さでいれ、1を加えよく混ぜる。
- (3) お好みでシナモンスティックを添えてできあがり。

材料(1人分)	分量
ルイボスティー	80ml
森永甘酒	120ml
シナモンスティック	(お好みで)



④ アサイー甘酒

～アンチエイジングも期待しちゃおう?!～

※ 店頭販売はございません。

・作り方

- (1) 甘酒を温めておく。
- (2) アサイーパウダーをお湯で溶く。
- (3) 2に1とアーモンドミルクを加える。
※アサイージュースを使う場合は商品によって他のフルーツとミックスされていたりするので分量はお好みで調節してください。

材料(1人分)	分量
アサイーパウダー	7g(小さじ山盛り3杯)
お湯(80℃以上)	100ml
森永甘酒	80ml
アーモンドミルク	20ml



【ZipZap について】



原宿のちょっとオトナなアメリカンレストラン。

都会の喧騒から少し離れ、リゾート&リラックスをコンセプトにゆったりした空間で昼はボリューム満点のランチ、夜はお酒を片手に ZipZap(ワイワイ、ガヤガヤの意味)でお楽しみください。パテはつなぎを一切使わず黒毛和牛を使用。ソースはフンドヴォーをベースにしたオリジナルです。開放感ある人気のテラス席はペットもO.K.是非、楽しいひと時をお過ごし頂きたく心よりお待ちしております。

住 所:東京都渋谷区神宮前 6-9-11 堺ビル 1F TEL:03-3499-1150

営業時間:11:30-23:00 定休日:無休 座席数:72 席

【甘酒商品について】

森永製菓の「甘酒」は昨年発売 40 周年を迎えました。酒粕と米麴を絶妙なバランスでブレンドし「コク」「食感(口当たり)」「のどごし」にこだわった品質に仕上がっています。

森永製菓の「甘酒」はアルコール分1%未満であり、アルコール分を心配されるお客様にも安心してお飲みいただけます。



■商品名 甘酒 ■名称 清涼飲料水 甘酒 ■内容量 190g ■参考小売価格 115 円 (税別)	■発売日 既発売 ■発売地区 全国 ■JAN コード 4902888518768	■栄養成分 [100g 当り] 熱量:64kcal たんぱく質:0.8g 脂質:0g 炭水化物:15.1g ナトリウム:73mg ■製造工場 国内で製造しています。 ■原材料 砂糖、酒粕、米麴、食塩、酸味料
--	--	---

●他ラインナップ

商品画像					
商品名	甘酒(しょうが)	甘酒(4袋入)	甘酒(しょうが)(4袋入)	甘酒180g	甘酒1000ml
名称	清涼飲料水 甘酒	乾燥甘酒		粉末甘酒	清涼飲料水 甘酒
内容量	190g	4袋		180g	1000ml
参考小売価格	115円(税別)	300円(税別)		341円	380円
発売日	既発売				
発売地区	全国				
ターゲット	30代以上の男女				
JANコード	4902888520488	4902888550676	4902888550690	4902888550713	4902888547348