

## 台湾発かき氷店「ICE MONSTER (アイスモンスター)」が関西初出店 3月19日(土) グランフロント大阪 ショップ&レストランにオープン! ～大阪先行メニュー「桜ミルクかき氷」に決定～

～メディア内覧会&試食会のお知らせ～

日時：3月17日(木) 13:00～17:00 (受付時間12:45～)  
3月18日(金) 13:00～16:00 (受付時間12:45～)

株式会社 アイスモンスター ジャパン (本社：東京都港区、共同代表取締役 嶋田哲治 片岡物産株式会社 執行役員、共同代表取締役 垂水謙児 株式会社トランジットジェネラルオフィス 取締役副社長) は、台湾発世界のベストスイーツTOP10 (CNN) に選ばれた世界一のかき氷「ICE MONSTER(アイスモンスター)」をグランフロント大阪 ショップ&レストラン 南館7階に、3月19日(土) 11:00オープン致します。



ICE MONSTER かき氷



グランフロント大阪 外観イメージ

### ■「2015年最も行列の出来た店」アイスモンスターについて

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「フレーバーアイスブロック」が特徴です。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です。

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た最も注目のかき氷ショップです。2013年には北米テレビ局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人以上が行列をするなど、台湾人気No.1かき氷として知られています。

※ICE MONSTERは、2015年4月に東京・表参道に日本第1号店を出店。台湾・中国に店舗展開。

### ■3月19日(土) グランフロント大阪ショップ&レストランにオープン! 大阪先行メニューが決定

メニューは、定番の「マンゴー」、台湾で人気の「タピオカミルクティー」、日本限定フレーバー「杏仁」のほか、ドリンクやマンゴーケーキなどを提供します。

オープンを記念して、事前にお客様に投票して頂いていた、大阪で先行販売する新フレーバーが「桜ミルクかき氷」に決定いたしました。ほのかな桜葉の香りのする桜ミルクかき氷に、あずき、白玉、サクラ風味のエスプーマミルクをトッピングし、塩漬けした桜の花びらをのせた春らしいかき氷です。



大阪先行メニュー「桜ミルクかき氷」 1300円

オープン当日は、ご注文頂いたお客様  
先着300名様にマンゴーケーキ(1個)を  
プレゼントします。



### <取材に関するお問い合わせ先>

ICE MONSTER PR事務局

TEL : 06-4708-3766 E-MAIL : west-press@transit-web.com

## ■メディア様向け内覧会&試食会のご案内

「ICE MONSTER グランフロント大阪」オープンに先駆けて3月17日(木)と3月18日(金)の2日間、グランフロント大阪 ショップ&レストラン 南館7階 「ICE MONSTER」にてメディア様向け試食会を開催致します。

創設者でありオーナーのフランク・ローも来日しており、インタビューもして頂けますので、ご希望の方は返信シートへのご記載をお願い致します。

試食会では、「マンゴーかき氷」「タピオカミルクティーかき氷」、「桜ミルク」を試食サイズでご提供いたします。削る工程のほか、先行メニューを含め商品撮影用をご用意しておりますので、随時撮影して頂けます。

開催日程：2016年3月17日(木)13:00~17:00 (受付時間12:45~)

2016年3月18日(金)13:00~16:00 (受付時間12:45~)

※フランク・ローの取材対応時間は3月17日(木)は15:00~17:00、3月18日(金)は15:00~16:00

※ご参加頂けるメディア様は、添付の返信シートにて**3月15日(火)12時**までにご返信お願い致します。

## メニュー



■マンゴーかき氷 ¥1,500(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 ¥1,000(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 ¥1,400 (税込)

ミルクィ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 ¥1,200 (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。



■杏仁かき氷 ¥1,200【日本限定】

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、ブラウンシュガーゼリーを添え、上から練乳をかけた、日本限定メニュー。



■中国茶セット¥700

台湾のお土産の定番、パインアップルケーキをマンゴー味にアレンジした、アイスモンスター東京限定のマンゴーケーキとジャスミン茶やライチ茶などの中国茶と一緒に楽しみいただけるセットメニュー。

## ■店舗詳細

正式名称：ICE MONSTER グランフロント大阪

よみ：アイスモンスター グランフロント大阪

住所：〒530-0011 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪 ショップ&レストラン 南館7F

オープン日：2016年3月19日(土)

電話番号：06-6375-8088 ※開通3/19より

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 オフィシャルHP <http://ice-monster.co.jp/>

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

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。

ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

【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】

<https://goo.gl/4p5Kmm>

＜取材に関するお問い合わせ先＞

ICE MONSTER PR事務局

TEL：06-4708-3766 E-MAIL：[west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com)

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】 06-6233-8778

### 「ICE MONSTER グランフロント大阪」

#### メディア内覧会のご案内

日時：3月17日（木）13：00～17：00

3月18日（金）13：00～16：00

場所：大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪ショップ&レストラン南館7F

誠にお手数ではございますが、**3月15日（火）12：00**までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載予定日 2016年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

ご来店予定日 3月17日（木）・3月18日（金）

ご来店予定時間 13時・14時・15時・16時（18日は15時まで）

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

ご試食 有 ・ 無

インタビュー希望 有 ・ 無

通信欄