



「酸味のルビーチョコレート、辛みのスパイシーチョコレート、甘みのゴールドチョコレート」3種のチョコレートジェラートが期間限定で登場

～バレンタイン&ホワイトデー特別企画～

レッドホースコーポレーション株式会社（本社：東京都江東区豊洲 3-2-24、代表取締役社長：久秋貞雄）は、2011年にイタリアで誕生し、世界9か国で展開しているハンドメイドジェラートブランド「FLOR（フロア）」の日本1号店「CAFE FLOR GELATO（カフェフロアジェラート）」にて、2月1日（土）～3月15日（日）の期間にバレンタイン及びホワイトデー期間限定となる3種類のオリジナルチョコレートフレーバーを発売致します。



◆昨年大人気の「ルビーチョコレート」と、話題となった辛いジェラート「スパイシーチョコレート」が復活

昨年 FLOR で人気のチョコレートフレーバーが更に美味しくなり再び登場。

“第4のチョコレート”として大人気の“ルビーチョコレート”をそのまま素材に使用した淡いピンクのジェラートは仕上げに細かく砕いたルビーチョコレートを練りこむことにより、ほんのり酸味の効いたルビーチョコレートの良さを最大限に引き出したミルクタイプのジェラートに仕上がりました。

また、昨年 FLOR で話題となった“辛いジェラート”のスパイシーチョコレートは、イタリア本店のレシピ通りの製造に変更しました。ベースとなるチョコレートを昨年使用したミルクチョコレートからダークチョコレートへと切り替え、溶かしたチョコレートにカイエンペッパーを加えたものからジェラートを造り上げております。

一口食べると甘くビターな風味を感じるものの、すぐさま後から辛みが追いかけてくる不思議な感覚のチョコレートジェラートが完成。辛いものが好きな方にもきっと満足の行く新商品となりました。

◆今年は更にもう 1 品。上品な甘さを兼ね備えた「ゴールドチョコレート」が登場

昨年大人気の 2 品に加えて、今年“ゴールドチョコレート”のジェラートが新たに期間限定で登場しました。ベルギー産のキャラメルチョコレートである“ゴールドチョコレート”をミルクタイプのジェラートに造り上げ、仕上げには細かく砕いたアーモンドを加えることによりキャラメルアーモンド風味の贅沢なチョコレートジェラートが完成致しました。酸味や辛みではなく甘みこそがチョコレートだ。と言うお客様には是非こちらのゴールドチョコレートがお勧めです。

酸味・辛み・甘みの 3 つの特別な珍しいチョコレートジェラートが一度に楽しめるこの機会を是非お見逃しなく！

バレンタイン&ホワイトデー期間限定ジェラート詳細

- ・ゴールドチョコレート：スペシャルフレーバー シングロサイズ 530 円（税込）より
 - ・ルビーチョコレート：スペシャルフレーバー シングロサイズ 530 円（税込）より
 - ・スパイシーチョコレート：通常フレーバー シングロサイズ 420 円（税込）より
- *いずれもドッピオ（2 種類）、トリプカレ（3 種類）でのオーダーも可能です

【店舗情報】

店舗名：CAFE FLOR GELATO（カフェフロアジェラート）

営業時間：11:00～21:00（L.O 20:30）

座席数：89 席（REDEE カフェ含む）

販売商品：ジェラート、フードメニュー、コーヒー各種、ソフトドリンク、シェーク、ジェラートケーキなど

住所：〒565-0826 大阪府吹田市千里万博公園 2-1 EXPOCITY 内

電話：090-8345-8365（店舗専用携帯）

URL：<https://www.gelatiflor-japan.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/cafe_flor_gelato_official/



【広報関連のお問合せ先】 CAFE FLOR GELATO 店長：森
TEL：070-7549-9976 Mail：mori.yos@redhorse-corp.co.jp