

# 「よつ葉乳業」のアイスクリームショップ 『よつ葉 ice stand』がSHIBUYA109渋谷店にオープン！ アメリカンダイナー風のレトロなアイスが期間限定で登場

株式会社SHIBUYA109エンタテインメント（本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：石川あゆみ）が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN」は、よつ葉乳業株式会社（本社：北海道札幌市/代表取締役社長：有田真）とコラボレーションしたアイスクリームショップ『よつ葉 ice stand』を2022年4月1日（金）～2022年4月17日（日）の期間限定でオープンします。



北海道酪農家の会社である「よつ葉乳業」の良質な乳原料で作られた製品を使い、北海道産や美味しさにとことんこだわったメニューを展開します。今回販売するアイスパフェとミルクセーキには、「よつ葉乳業」の新商品の「よつ葉北海道アイスクリーム」を使用しています。

「アメリカンパーティー」をコンセプトに、北海道産のプレミアムアイスの上には真っ白な生クリーム、真っ赤なチェリーをのせ、思わず写真に撮りたくなる、カラフルでアメリカンなアイスパフェに仕上げました。

『#スキにアイスる』というキャッチフレーズには、「コロナ禍の今だからこそ自分を甘やかそう」という意味を込めています。

「よつ葉乳業」の新商品である「よつ葉北海道アイスクリーム」については、4月1日よりスーパー等での販売を開始いたします。

## 【「よつ葉 ice stand」概要】

販売場所：IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）

SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期間：2022年4月1日（金）～2022年4月17日（日）

「IMADA KITCHEN」公式ホームページ：<https://imada-kitchen.jp/>

**コーンの中にクリームをたっぷりつつめた  
よつ葉乳業初の“アイスパフェ”が新登場**



**北海道アイスパフェバニラ**  
500円（税込）

「北海道アイスクリーム バニラ」の美味しさはそのままだに、生クリームとチェリーをのせ、アメリカンダイナー風のアイスに仕上げました。  
チョコレートとクッキーランチの食感が楽しいコーンの中には、たっぷりのバニラクリームが入っています。



**北海道アイスパフェいちご&レアチーズ**  
500円（税込）

さっぱりとしたいちご味とチーズの軽やかな味わいを感じられる「北海道アイスクリーム ドルチェあまおう苺のレアチーズケーキ」を使用。  
チョコレートとドライラズベリーがかかったコーンの中には、ストロベリークリームが入っています。



**北海道アイスパフェローストピスタチオ&ラズベリー**  
500円（税込）

香ばしいピスタチオの中にほんのりラズベリーの甘酸っぱさが広がる「北海道アイスクリーム ドルチェローストピスタチオ&ラズベリー」を使用。  
チョコレートとピスタチオがかかったコーンの中には、ピスタチオクリームが入っています。

## “よつ葉乳業”アイスの美味しさを活かした北海道ミルクセーキ



### 北海道ミルクセーキ（バニラ）

500円（税込）

「北海道アイスクリーム バニラ」を使用した濃厚なミルクセーキに、たっぷりの生クリームと食感が楽しいクッキーランチをのせました。



### 北海道ミルクセーキ（いちご&レアチーズ）

500円（税込）

「北海道アイスクリーム ドルチェ あまおう苺のレアチーズケーキ」を使用した甘酸っぱいミルクセーキに、クリームチーズ入りの特製チーズホイップをのせ、見た目が華やかなベリーソースをかけました。



### 北海道ミルクセーキ（ローストピスタチオ&ラズベリー）

500円（税込）

「北海道アイスクリーム ドルチェ ローストピスタチオ&ラズベリー」を使用した香り豊かなミルクセーキに生クリームを絞り、ピスタチオとドライラズベリーを散らしました。

## よつ葉 ice standキャンペーンと環境への取組



### あたりが出たらもう1品♪

アイスパフェのスリーブ内側に『あたりシール』が出たら、次回来店時に「アイスパフェ」「ミルクケーキ」各3種類からお好きな商品を1品プレゼントします。

※期間内のみ有効です。

※あたりシールは無料品引き換えの際に回収となります。



### さらに！

### “よつ葉乳業”の可愛い絆創膏つき！

イマダキッチン店頭商品を購入されたお客様に、よつ葉乳業のコーポレートキャラクター「みるる」の絆創膏セットをプレゼントします。

※先着500名様限定です。

### 環境への取組

今回『よつ葉 ice stand』で展開する商品には、環境負荷を考えた紙ストローや木材スプーンを使用しております。



## 【IMADA KITCHEN 概要】

### イマダ キッチン



株式会社SHIBUYA109エンタテインメントが手掛ける「渋谷発フード」開発を目指した事業。全ての商品を「ワンハンド（食べ歩きを想定した片手で楽しむことの出来る）フード・ドリンク」で構成。独自開発メニューの他、様々な企業・人との共同開発メニューを「看板メニュー」として特徴づけている。店舗運営やメニュー開発はkawara CAFE & DINING等の「飲食サービス」と、様々なIPコンテンツとタイアップする「コンテンツ企画サービス」を展開する、株式会社エスエルディーと共に実施している。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

運営：株式会社エスエルディー

HP：<http://www.sld-inc.com>

## 【株式会社SHIBUYA109エンタテインメント概要】



SHIBUYA109渋谷店(東京都・渋谷区)を中心とした4つの施設を展開。「Making You SHINE! -新しい世代の“今”を輝かせ、夢や願いを叶える-」の企業理念を掲げ、これからを担う新しい世代の今を輝かせ、夢や願いを叶えるため、商業施設運営に留まらないエンタテインメント事業展開を行う。

設立：2017年4月3日

代表取締役：石川 あゆみ

ホームページ：<https://www.shibuya109.co.jp/>

※すべての内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。