

出会えたらラッキー！ 7色から選べる“ユニコーン”型ソフトクリーム「つの恋」が SHIBUYA109渋谷店に登場！

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、以下SHIBUYA109）が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にて、有限会社三八商事（本社：青森県八戸市/代表取締役：西原元士）が運営する「つの恋」が2024年5月1日（水）～2024年5月31日（金）の期間限定で出店いたします。



このたび出店する「つの恋」では“ユニコーン”型コーンが特徴の「ユニコーンソフト そふい」を先行販売します。

「ユニコーンソフト そふい」は、国産もち米を100%使用したグルテンフリー※のもなか生地で作ったコーンに、なめらかで濃厚なソフトクリームを絞った遊び心たっぷりのスイーツです。コーンは全7色展開からお好きな色を選べます。また、お花や天使の羽など、店内に用意しているトッピングで自由に飾り付けることができ、世界に一つだけのソフトクリームを作ることができます。ご自身の推しカラーに合わせてカスタマイズするなど楽しさが広がります。

そのほかにも青森県産100%リンゴジュースも販売します。ここだけでしか味わえないこだわりの「ユニコーンソフト そふい」を、ぜひご賞味ください。

※ IMADA KITCHENで販売する「ユニコーンソフト そふい」はグルテンフリーではないグラノーラを使用しています。

■ 「つの恋」 SHIBUYA109渋谷店概要

出店場所: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:2024年5月1日(水)～5月31日(金)

10:00～21:00

IMADA KITCHEN特設ページ:

https://imada-kitchen.jp/news/20240422_01.php



※トッピングイメージ

■ユニコーンソフト そふい（全7色） 500円（税込）

※SHIBUYA109渋谷店先行販売

国産もち米で作ったもなか生地のコーンになめらかで濃厚なソフトクリームを絞った遊び心たっぷりのスイーツです。コーンにはコシ・粘り・なめらかさを兼ね備え、“もち米の王様”と呼ばれる高級品種“新大正もち”を使用しグルテンフリー※で体に優しく自然な甘みと香ばしい風味が特徴。国産高級生クリームと、ナチュラルチーズをミックスした、なめらかでコクのあるソフトクリームを絞りました。コーンの中に仕込んだグラノーラとも相性抜群です。

※ IMADA KITCHENで販売する「ユニコーンソフト そふい」はグルテンフリーではないグラノーラを使用しています。



■青森県産100%リンゴジュース 400円（税込）



生産量の少ない幻のリンゴ「あいかの香り」を100%使用したストレートタイプのリンゴジュースです。

まるでリンゴをかじったときのような、上品な甘味とさっぱりとした飲み口が特徴です。

ボトルでの販売も行います（1000ml/180ml）

※写真は全てイメージです。

※記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。

■IMADA KITCHEN概要



「IMADA KITCHEN」は、“未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードを発信するフードブランド開発事業です。SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店地下2階「MOG MOG STAND」内

■「つの恋」概要



つの恋のコンセプトはMORE HUMOR-モア ユーモア- 形にハマらない自分らしさを解放し、ありきたりな日々を心ときめく日常へ変えるきっかけに。みんなが自分らしくいられて笑顔になれる世界が広がりますように。

見た目だけでなく味にもこだわり抜いた、世界でここだけの「ユニコーンソフト」を展開しています。

創業：2019年7月5日