



NY から上陸した新食感スイーツ！！ 『焼きマシュマロバニラ』登場

【 3/12(木)～ / 全国の「居酒屋 土間土間」にて 】

株式会社コロナイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 松宮秀丈)では「居酒屋 土間土間」(全国 201 店舗 ※2015 年 3 月 1 日時点)にて 3/12(木)より、NY から上陸した新食感スイーツ『焼きマシュマロバニラ』をご用意いたします。
焼き目はさっくり、中はとろ～りとした食感をお楽しみいただける最新スイーツが土間土間に登場！
同じく、-2℃の氷点下ワイン『ワインスムージー』も夏に向けて先行導入開始。



『焼きマシュマロバニラ』(390 円)

焼き目はさっくり、中はとろ～りとしたマシュマロの食感とチョコランチ&濃厚バニラの組み合わせをお楽しみいただける NY の最新スイーツ。



“-2℃の氷点下ワイン”『ワインスムージー』

- ・グレープフルーツ&マンゴー(490 円)
- ・ミックスベリー&オレンジ(490 円)
- ・赤 メルロー&グリナッシュ(390 円)
- ・白 コロンバール&ユニ・ブラン(390 円)

※価格はすべて税抜価格です。
※写真はイメージです。
※商品の内容は予告なく変更する場合がございます。

- 導入期間:2015 年 3 月 12 日(木)～
- 導入店舗:「居酒屋 土間土間」全店

今回、土間土間では、常に流行の先取りに余念がない 20 代の若者に向けて、気軽に流行を体験していただくべく、上記のメニューを導入いたしました。

『焼きマシュマロバニラ』は、見た目と食感ともにスイーツ女子には堪らないのはもちろんのこと、新しい出会いを感じさせる一品に仕上がっております。

今後も土間土間の新たな取り組みに是非、ご期待ください。

■『焼きマシュマロバニラ』誕生の背景となった「フローズスモア」の流行



近頃、ニューヨークを始めとする海外から多くのスイーツが日本に上陸し、行列をつくるほどの大人気となっておりますが、2015 年現在、今までにない食感と見た目でも多くのニューヨーカーを夢中にさせている商品が、「フローズスモア」です。

チョコとバニラジェラートを冷たい状態でマシュマロに包んで冷やし、周りのマシュマロに焼き目を付けたかなり斬新な新食感・新感覚スイーツで、ホットなマシュマロのとろとろ感と冷たさがやみつきになると評判の商品です。

【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】

株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
BMD 本部 PR 担当 岩田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201