報道関係者各位

Press Release

平成24年9月25日

株式会社レインズインターナショナル
〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
広報 TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

～ 焼肉後のニンニクのニオイが気になるあなたへ ～

日本テレビ系・人気情報番組「スッキリ!!」コラボスイーツ

“甘さ×酸味×塩味”ひんやり新食感

『粉雪チーズのカタラーナ』登場!

【 9/29(土)～10/22(月) ／ 全国の「牛角」にて 】

株式会社レインズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長　西山知義)では「牛角」(全国607店舗※12年8月末時点)にて、9/29(土)～10/22(月)の期間限定で、日本テレビ系の人気情報番組「スッキリ！！」とコラボした焼肉の後にピッタリのスイーツ『粉雪チーズのカタラーナ』(399円)を販売致します。

今回牛角では、番組の人気コーナー「商品開発部」にて、焼肉を食べる際にどうしても気になる“焼肉後のニンニクの臭い”を和らげるスイーツ作りを目指し、番組と共同で新メニューを開発。ニンニクの臭いを抑える効果を期待出来る牛乳等の乳製品を使用し、様々な工夫を重ねる事で、濃厚なのにさっぱりした味わいと、見た目にも清涼感を感じるひんやり新食感スイーツが完成致しました。

→【メニュー表イメージ】

≪『粉雪チーズのカタラーナ』(399円)について ≫

こだわりのカタラーナにぷるぷる食感の特製ジュレを乗せ、粉雪の様なチーズをたっぷりと掛けました。甘さと酸味・塩味のハーモニーが絶妙で、濃厚なのにさっぱりした味わいが楽しめる絶品スイーツです。

【カタラーナ】
カタラーナとは、スペイン発祥の濃厚カスタードをアイスの様に冷やして食べるデザート。
今回北海道・十勝「花畑牧場」にて、全て北海道産の牛乳、生クリーム・砂糖から特製カタラーナを作りました。濃厚でコクがあり、舌どけなめらか。キャラメリーゼされてパリッとした表面と、ひんやりアイスの様な食感が特徴です。

【チーズ】
酸味と塩味が際立つ「フェタスタイル・チーズ」を使用。
羊や山羊の乳から作るギリシャの“フェタチーズ”を基に、(食塩水の中で熟成させる為、強い塩味・酸味が特徴)
こちらも花畑牧場にて、北海道産の生乳を使用して日本人好みの優しい味に仕上げたチーズです。
カタラーナの濃厚な甘さをより一層引き立てます。

【ジュレ】
食物繊維を含む寒天を入れたレモン風味のジュレ。
フェタスタイル・チーズの酸味に加え、レモンの爽やかな酸味でさっぱり感をプラスしました。

↓【「粉雪チーズのカタラーナ」イメージ】

※価格は全て税込表記です　※内容は予告なく変更する場合があります

==========【一般のお客様のお問い合わせ】==========
株式会社レイン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】==========
株式会社レインズインターナショナル(URL:http://www.reins.co.jp/)〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
経営戦略本部　広報担当　川合　E-mail:pr@reins.co.jp　TEL:03-5544-2060　FAX:03-5544-2061
※リリース内の素材(写真等)は弊社 HP 内『プレスルーム』(登録制)よりダウンロード頂けます