

報道関係者各位

B-R サーティワン アイスクリーム 株式会社

〒141-0021 東京都品川区上大崎3-1-1
Tel:03-3449-0331(代) Fax:03-3449-0347
URL:https://www.31ice.co.jp/



サーティワンがつくった、新しいケーキのカタチです。
ケーキの新体験をお届け！

アイスクリームケーキの新カテゴリー **31 PÂTISSERIE** 誕生！

「31 ザ・チーズケーキ made from ストロベリーチーズケーキ」

「31 カフェモカケーキ made from ジャモカアーモンドファッジ」

2024年12月28日（土）新発売

B-R サーティワン アイスクリーム株式会社（所在：東京都品川区上大崎3-1-1／代表取締役会長兼社長 CEO ジョン・キム：東京証券取引所(スタンダード市場)：2268）は、2024年12月28日（土）よりアイスクリームケーキの新カテゴリー「31 PÂTISSERIE（サーティワン パティスリー）」を展開し、2種類の新商品「31 ザ・チーズケーキ made from ストロベリーチーズケーキ」、「31 カフェモカケーキ made from ジャモカアーモンドファッジ」を全国のサーティワン アイスクリーム（一部店舗を除く）にて発売します。



「31 PÂTISSERIE」とは・・・

誕生日・クリスマス等の記念日以外にも、ちょっとしたご褒美や手土産として日常の中で楽しんで頂きたいとの想いを込めて誕生。アイスクリームとケーキが層になっていることで、複数の素材や食感が楽しめるアイスクリームケーキの新カテゴリー。

商 品 名	31 PÂTISSERIE（サーティワン パティスリー） 31 ザ・チーズケーキ made from ストロベリーチーズケーキ 31 カフェモカケーキ made from ジャモカアーモンドファッジ
価 格	各 2,500円 ※価格は税込価格です。（税抜価格は異なります）
発 売 日	2024年12月28日（土）～

サーティワン

31 ザ・チーズケーキ

made from ストロベリーチーズケーキ

サーティワン自慢のチーズケーキフレーバー、甘酸っぱい「ストロベリーチーズケーキ」にバイクドチーズケーキと、ザクザク食感のクランチを合わせて、ホイップクリームとチョコレートでデコレーション。



サイズ：縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約5.6cm

サーティワン

31 カフェモカケーキ

made from ジャモカアーモンドファッジ

2種の豆をドリップしたコーヒーが香る「ジャモカアーモンドファッジ」にコーヒーケーキを重ね、チョコレートホイップクリームにソース、さらに香ばしいローストアーモンドをデコレーション。



サイズ：縦 約6.5cm×横 約15cm×高さ 約5.8cm

「31 PÂTISSERIE」について

現在、サーティワンのアイスクリームケーキは、キャラクターとのコラボレーションケーキやおうちで自分でデコレーションできる「31 デコケーキ」、キューブ型のピースが集まったちょうどいいサイズの特別感のある「プティケーキ」など、全14種類をラインナップしており、全てアイスクリームのおいしさを最大限に楽しんでいただけるよう、全体がアイスクリームで構成されたケーキです。また、誕生日やクリスマスなどの記念日のお祝いでの利用が多い、ファミリーなど複数人向けのホールケーキが中心です。

一方、サーティワンの調査では、20～50代の女性は平均で年に8回生洋菓子を購入しており（ホールケーキを除く）、誕生日やクリスマスなどの記念日以外にもケーキのニーズがあることがわかりました※。また、消費者がイメージする「ケーキ」は、スポンジやクリーム、ナッツなど複数の素材や食感が層になったもので、この「層」であることを「31 PÂTISSERIE」の商品開発にも活かしました。

こうした背景から、誕生日やクリスマスなどの特別な日以外にも日常の中で楽しめる新しいアイスクリームケーキのカテゴリーとして、ちょっとしたご褒美に、手土産に、ケーキとして楽しめる「31 PÂTISSERIE」を展開することにいたしました。アイスクリーム専門店だからこそ作ることができる“新しいケーキのカタチ”をお届けします。

※ n=78,489 直近1年以内生洋菓子購入者



アイスクリーム専門店のサーティワンが作る新しいケーキの魅力

「31 PÂTISSERIE」のアイスクリームケーキは、サーティワン自慢のアイスクリームとオリジナルに開発したケーキを合わせ、食感の違うナッツやクランチ、ホイップクリームなどを重ねて層になっていることが最大の特徴です。使用するアイスクリームは、「ザ・サーティワン」ともいえるサーティワンを代表するフレーバーで、ケーキと相性が良くスイーツらしさがあるものを選びました。異なる複数の素材や食感が織りなす、今までのサーティワンにないケーキの新体験をお楽しみいただけます。

今回発売するのは、幅広い層に人気のチーズケーキと、ちょっぴり大人のカフェモカケーキの2種類です。アイスクリームとケーキのおいしい組み合わせや食感・味のバランスなど細かい部分にもこだわり、開発に1年以上かけた自信作に仕上がっています。また、切り分けやすく、好きな量をお好きな時にお召し上がりいただけるようケーキの形を長方形にしました。自分へのごほうびや家族や友人との集まりの手土産、食後のプチ贅沢なデザートなど、日常の中での特別なシーンにおすすめです。

そして、今回発売する2種類に続いて、今後もサーティワンならではの新しいケーキを開発していく予定です。



■ 商品紹介サイト

https://www.31ice.co.jp/contents/topics/241228_01.html

31 ザ・チーズケーキ

made from ストロベリーチーズケーキ

サーティワン自慢のチーズケーキフレーバー、甘酸っぱい「ストロベリーチーズケーキ」に、フレーバーに合わせて開発したベイクドチーズケーキと、ザクザク食感のクランチを合わせて、ホイップクリームとチョコレートをデコレーション。サーティワン流の特別なチーズケーキに仕上げました。チーズケーキファンに贈る、サーティワンの自信作です。



こだわりポイント！

ベース部分のベイクドチーズケーキは、濃厚なのに後にひかない、アイスクリームと一緒に食べておいしい口どけにこだわりました。またケーキ上部は食感の軽いクランチ、下部は大きめのクランチで、味も食感も異なる2種のクランチを使用しています。

複数の素材や食感が楽しめる層！



使用フレーバー ストロベリーチーズケーキ

クリームチーズを使ったベイクドチーズケーキがゴロゴロ入り、甘酸っぱいストロベリーリボンと絶妙な組み合わせ！



31 カフェモカケーキ

made from ジャモカアーモンドファッジ

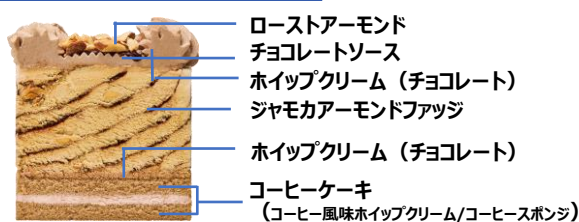
2種の豆をドリップしたコーヒーが香る「ジャモカアーモンドファッジ」に、バランスのよい甘さと苦みのコーヒーケーキを重ねました。チョコレートホイップクリームにソース、さらに香ばしいローストアーモンドをデコレーションして、コーヒーのほろ苦さとチョコレートの甘さ、ナッツの香ばしさや食感がベストマッチした大人のカフェモカケーキです。



こだわりポイント！

ベース部分のコーヒースポンジは、アイスクリームに合わせ、きめ細かく口に入れたときにほろっとほどける食感です。コーヒー風味ホイップクリームは甘くし過ぎず、チョコレートの甘さとのバランスにこだわりました。

複数の素材や食感が楽しめる層！



使用フレーバー ジャモカアーモンドファッジ

2種の豆をドリップした香り高いコーヒーアイスクリームにチョコレートリボンとアーモンドがマッチ！



バスキンロビンスブランドは、世界52カ国・7,700店以上を持つ、世界最大のアイスクリーム専門店チェーンです。1,400種類以上のオリジナルフレーバーの中から季節にあわせた31種類のアイスクリームを店舗で提供しています。

創業以来「We make people happy.」を理念に掲げ、アイスクリームを通じてお客様に幸せをお届けする事をモットーとしています。

<報道関係の方からのお問い合わせ>

サーティワン アイスクリームPR事務局 担当/中川・清水・長田
 ○TEL: 03-5550-1811 ○FAX: 03-6700-1876

<一般の方からのお問い合わせ>

B-R サーティワン アイスクリーム株式会社
 ○URL: <https://www.31ice.co.jp/>