

<猿田彦珈琲焙煎 珈琲豆使用 & “me time” フローズンデザート >

「たった一杯で、幸せになるコーヒー屋」をモットーに、スペシャルティコーヒー専門店を展開する猿田彦珈琲がアンドミータイムのフローズンデザートの為に厳選した、同社焙煎の珈琲豆を使用。猿田彦珈琲が提供する「こだわりの一杯」と同様、コーヒーの「香り」「風味」をしっかり楽しむ、おとなの方々に向けたご褒美デザートです。

両商品は「食べたい時に気軽に食べられる」半解凍タイプの商品です。

半解凍でサクッと、少し置いてとろっと、フローズンデザートならではの温度変化による風味変化を楽しめます。

<商品特長>

① 珈琲ティラミス

粉碎加工した珈琲豆をスポンジとマスカルポーネクリーム部分に使用。

コーヒーの香り、ココアパウダーと合わさった大人の苦み、コク深いマスカルポーネクリームの味わいが楽しめます。



② 珈琲セミフレッド

粉碎加工した珈琲豆、ドライフルーツ、くるみをホイップクリーム等を混合したクリームにたっぷり使用。天面のチョコスライスのパリッとした食感もアクセントに。コーヒーの香り、ドライフルーツとクリームのハーモニーを楽しむフローズンケーキです。



<& “me time” (アンドミータイム) ブランドについて>

30～50代の女性をターゲットとした「ご褒美デザート」ブランドです。

家事や子育て、仕事に、毎日忙しく頑張るハタラク女性達。ゆっくりとスイーツを味わうとき、誰のためでもない「自分だけの時間 = me time」を手に入れられます。

慌ただしいけど、楽しく余裕を持って暮らしたいおとなの女性達に御褒美のひとときを、& “me time”がご提案します。



「& “me time”」ブランドロゴ

以 上