



日本初上陸！ココナッツミルクでできた 植物性 100% のヴィーガン・ソフトクリーム - 2019年2月1日、鎌倉 小町通り商店街にオープン -

株式会社 伊織は 2019年2月1日、ヴィーガン対応のソフトクリーム店「NICE CREAM」を、鎌倉 小町通り商店街にオープンいたします。「NICE CREAM」専門店としての出店は、今回が日本初となります。「NICE CREAM」は、卵、牛乳、大豆、小麦、米を使用しない 100% 植物性のソフトクリーム。ベジタリアンやヴィーガンの方でも安心してお召し上がりいただけます。



「動物にも地球にもナイスな世界にしたい」という想いから名付けられた「NICE CREAM」は、アメリカでヴィーガン向けのレストランを運営していた日系アメリカ人のナオミ・ポスターさんによって「マミズ・ジェラート」として開発されました。海外では完全な菜食主義者である“ヴィーガン”と呼ばれる人々が急増しており、それに伴って植物性の食品人気が高まっています。「NICE CREAM」を含むそれらは“完全植物性”という観点から、アニマルウェルフェア（動物福祉）にも配慮していると言えます。

「アイスクリームを通して人にも動物にも環境にも優しい社会を作りたい」というナオミさんの想いが広がり、今ではアメリカの45州と中東をはじめとした数か国で販売されています。

わたしたちはその「想い」と「美味しさ」に共感し、様々な食物アレルギーでソフトクリームを食べられない方々にも（もちろんそうでない方にも！）「美味しい選択肢」を増やしたいと考えています。

天然のココナッツミルクを使用した 100% 植物性ソフトクリーム

POINT

【5大アレルギーフリー（卵・牛乳・大豆・小麦・米不使用）】

【ヴィーガン・ベジタリアンOK（100%植物性）】

【日本初の天然ココナッツミルク使用のソフトクリーム】

環境や人にやさしいというコンセプトはもちろん、なによりも私たちが感動したのはその“美味しさ”でした。ココナッツミルクのコクとほど良い甘み、軽やかな口どけとさっぱりとした後味。ヴィーガンの方も、そうでない方も、スイーツとして美味しく召し上がっていただける一品です。

◆ MENU



ココナッツミルク 税込 500 円

◆栄養成分（100ml あたり）

エネルギー：141kcal

炭水化物：25.71g

たんぱく質：0.7g

脂質：3.9g

ナトリウム：86mg（食塩相当：0.2g）



ココナッツミルクチョコレート 税込 500 円

◆栄養成分（100ml あたり）

エネルギー：153kcal

炭水化物：23.1g

たんぱく質：1.5g

脂質：6.1g

ナトリウム：46mg（食塩相当：0.1g）

◆原材料（ココナッツミルク）

きび糖／非遺伝子組換え乾燥ココナッツ／ブドウ糖（グルコース）／加工デンプン／塩／セルロースガム／キサンタンガム／タピオカ／マルトデキストリン／アカシア繊維

2019年2月1日（金）

10:00 グランド OPEN

◆オープン記念キャンペーン
「ココナッツミルク」が
通常価格（税込 500 円）より

100 円 OFF !!

期間：2019年2月28日（木）まで



NICE CREAM 鎌倉店

〒248-0006

神奈川県鎌倉市小町2丁目2-18
（伊織 鎌倉店内）

TEL：0467-38-5881

10:00～17:00 / 定休日なし

<https://www.nicecream.jp>

instagram @nicecream_vegan