

社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」



株式会社ロッテ
2021年5月17日(月)

話題沸騰中のミシュランシェフ「sio」鳥羽周作氏考案！ ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』！？ おうちで簡単に試せちゃう！雪見シュランアレンジ動画を本日解禁！

**「ナイフとフォークで楽しむ一夜限りの#雪見シュラン@sio」に
抽選で5組10名様をご招待するSNSキャンペーンも実施！**

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区)は、「雪見だいふく」の新たな食べ方として巷で話題となっている『#禁断の雪見トースト』にて、禁断のコラボ企画を実施いたします。この度、ミシュランガイド東京2020、2021において2年連続で一つ星を獲得した代々木上原にあるレストラン「sio」の鳥羽周作シェフとのコラボが決定しました。“幸せ”をお届けすることを大切にしてきた「雪見だいふく」と「sio」が力をあわせ、おうちで楽しめる“雪見シュラン”アレンジ動画を本日公開いたします。

雪見だいふくを愛してやまないと言っている鳥羽周作シェフが、「レストランで食べる雪見だいふく」をコンセプトに、ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』のアレンジレシピを2品考案。また、現在SNSで話題の「sio」のノンアルコールドリンクとのペアリングも今回のコラボアレンジにあわせて提案いたします。

さらに、2021年5月12日(水)12:00～2021年5月31日(月)23:59までの期間中、「ナイフとフォークで楽しむ一夜限りの#雪見シュラン@sio」に抽選で5組10名様をご招待するSNSキャンペーンも実施しております。

おうちで、あのミシュラン一つ星レストランとコラボした禁断の味わいをあなたも試してみませんか？



鳥羽周作シェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 Recipe1「ベーコンエッグ雪見」

ベーコンと目玉焼きのコクで、雪見だいふくの甘さを引き立てた、あまじょっぱさがクセになる禁断の一品。
とろけた雪見だいふくと目玉焼きの禁断のコラボレーションが生み出す感動のおいしさをお試しあれ！



材料

- ・食パン(6枚切り): 1枚
- ・雪見だいふく: 1個
- ・スライスチーズ: 1枚
- ・スライスベーコン: 1~2枚
- ・卵: 1個
- ・無塩バター: 20g
- ・醤油: 少々
- ・サラダ油: 少々

作り方

- ①「食パン」の両面に溶かした「無塩バター」を塗る。
- ②フライパンを熱して「食パン」の両面を弱火で焼く。
- ③おいしそうな焼き色がついたら取り出し、「スライスチーズ」をのせる。
- ④フライパンを熱して「サラダ油」を入れ、「ベーコン」を焼き色がつくまで焼く。
- ⑤「卵」をお好みの焼き具合まで蓋をして焼く。
- ⑥「スライスチーズ」をのせたトーストのうえに、「ベーコン」、「目玉焼き」、「雪見だいふく」をのせる。
- ⑦トースターでこんがり焼く。
- ⑧「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出す。
- ⑨仕上げに「醤油」をまわしかけたら、できあがり！

「ベーコンエッグ雪見」ペアリングドリンク



材料

- ・お湯 200ml
- ・氷 50g(一般的な氷2個程)
- ・紅茶の茶葉(おすすめはダーズリン) 3g
- ・ブラックペッパーホール 1.5g

作り方

- ①「茶葉」、「ブラックペッパーホール」をポットに入れた「お湯」で2分程抽出する。
- ②「氷」を入れて冷ましたら、できあがり！

■「sio」鳥羽周作シェフコラボ「ベーコンエッグ雪見」WEB動画URL: https://youtu.be/Fua_zBUAf_8



鳥羽周作シェフ考案 ナイフとフォークで楽しむ『#禁断の雪見トースト』 Recipe2「雪見アップルパイ」

雪見だいふくの甘さに、りんごジャムの酸味を合わせた何度も食べたくなる禁断の一品。
食パンと雪見だいふくの“サクッとふわもち食感”もクセになる感動のおいしさをお試しあれ！



材料

- ・食パン(6枚切り): 1枚
- ・雪見だいふく: 1個
- ・スライスチーズ: 1枚
- ・りんごジャム: 50g
- ・無塩バター: 20g
- ・シナモンパウダー: 少々

作り方

- ①「食パン」の両面に溶かした「無塩バター」を塗る。
- ②フライパンを熱して「食パン」の両面を弱火で焼く。
- ③おいしそうな焼き色がついたら取り出し、「スライスチーズ」をのせる。
- ④「りんごジャム」をたっぷり塗る。
- ⑤「雪見だいふく」をのせる。
- ⑥トースターでこんがり焼く。
- ⑦「雪見だいふく」がとろけたら、トースターから取り出す。
- ⑧仕上げに「シナモンパウダー」をかけたなら、できあがり！

「雪見アップルパイ」ペアリングドリンク



材料

- ・お湯 200ml
- ・豆乳 50g
- ・氷 50g(一般的な氷2個程)
- ・紅茶の茶葉(おすすめはアッサム) 4g
- ・チャイスパイス 1g
- ・はちみつ 適量

作り方

- ①「茶葉」、「チャイスパイス」をポットに入れた「お湯」で3分程抽出する。
- ②「氷」を入れて冷まし、「豆乳」と「はちみつ」を加えたら、できあがり！

■「sio」鳥羽周作シェフコラボ「雪見アップルパイ」WEB動画URL: <https://youtu.be/MA5ET11pUgo>



「ナイフとフォークで楽しむ一夜限りの#雪見シュラン@sio」SNSキャンペーン

「雪見だいふく」の新たな食べ方として巷で話題となっている『#禁断の雪見トースト』にて、ミシュランガイド東京一つ星レストラン「sio」の鳥羽周作シェフとコラボしたSNSキャンペーンを実施しております。ミシュランガイド東京一つ星レストラン「sio」で「雪見だいふく」を楽しむという新たな体験“雪見シュラン”に抽選で5組10名様をご招待いたします。おうちで、あのミシュラン一つ星レストランとコラボした禁断の味わいをお試しのうえ、キャンペーンにぜひご参加ください。



■ 応募期間

2021年5月12日(水)12:00～2021年5月31日(月)23:59まで

■ 応募方法

- ①鳥羽周作シェフ考案の「ベーコンエッグ雪見」または「雪見アップルパイ」を作り、撮影
- ②鳥羽周作シェフ公式Twitterアカウント「@pirlo05050505」または「おうちでsio」公式Instagramアカウント「@ouchi_de_sio」をフォロー
- ③指定のハッシュタグ「#禁断の雪見トースト」と「#雪見シュラン」をつけて①の写真をTwitter またはInstagramに投稿

■ 賞品

ミシュランガイド東京一つ星レストラン「sio」主催の「ナイフとフォークで楽しむ一夜限りの#雪見シュラン@sio」に抽選で5組10名様をご招待！

- <内容> 雪見だいふくを使った3品のショートコース
<日時> 2021年6月16日(水) 18:00～19:30
※日時は諸事情により変更になる可能性もございます。
<場所> 「sio」(東京都渋谷区上原1-35-3 <http://sio-yoyogiuehara.com/>)

※会場までの往復交通費・宿泊費は、全てご当選者様のご負担とさせていただきます。
※当選の権利は、ご当選者様ご本人に帰属し、第三者への譲渡または換金することは禁止します。
(ご当選者様ご本人とお連れ様1名の計2名様にてご参加いただけます。)
※本キャンペーンは「sio」主催のキャンペーンとなります。

■ 当選発表

事務局による厳選な抽選の上、ご当選者様には、2021年6月9日(水)23:59までに各SNSのダイレクトメッセージにて当選連絡を行います。

■ 詳細

下記公式SNSにて記載の応募規約をご確認ください。
鳥羽周作シェフ公式Twitterアカウント「@pirlo05050505」URL:<https://twitter.com/pirlo05050505>
「おうちでsio」公式Instagramアカウント「@ouchi_de_sio」URL:https://www.instagram.com/ouchi_de_sio/

【キャンペーンに関するお問い合わせ】

「ナイフとフォークで楽しむ一夜限りの#雪見シュラン@sio」SNSキャンペーン事務局

お問い合わせ先メールアドレス: cp@sizuru.co.jp

※受付期間 2021年5月12日(月)～2021年6月16日(木)

※お問い合わせの内容によっては、ご返事までにお時間を頂戴する場合がございます。予めご了承ください。

sio

Sio(シオ)

2018年7月のオープン直後からミシュランガイド東京の星を2年連続獲得。素材の本質を見極めた美しい料理と、想像を超える斬新なコース構成、そこにマッチするペアリングドリンク。おいしいを超えた感動を提供しています。

東京都渋谷区上原1-35-3 03-6804-7607

<http://sio-yoyogiuehara.com/>



鳥羽周作(とばしゅうさく)

1978年生まれ、埼玉県出身。

Jリーグの練習生を辞め、小学校の教員を経て、32歳で料理人の世界へ入門するという異色の経歴をもつ。2018年7月、sioをオープン。ミシュランガイド東京2020から2年連続一つ星を獲得。現在、丸の内に二号店o/sio、渋谷に洋食パーラー大箸、大阪に居酒屋ザ・ニューワールド、奈良にすき焼き居酒屋を展開。

2020年9月には小学館より初のレシピ本「やさしいレシピのおすそわけ #おうちでsio」を刊行。

【鳥羽周作シェフ コメント】

「雪見だいふくが好きすぎるんです！ おもちの食感とか、絶妙な甘さとか、レストランクオリティの味わいが楽しめます！ 今回の2つのレシピは本当に美味しいので、ぜひご家庭で試してください！ また、6月16日に「#雪見シュラン」をやります。幸せいっぱいショートコースを作るので、みなさまのご応募をお待ちしております。レシピや「#雪見シュラン」の詳細は僕のTwitter「@pirlo05050505」をチェックしてください！」

『#禁断の雪見トースト』とは・・・

『#禁断の雪見トースト』は、巷で話題となっている「雪見だいふく」の新たな食べ方。公式紹介後、TV、SNSを中心に話題となっており、『#禁断の雪見トースト』を試してみる人が続出！「簡単なのにおいしい！」「やみつきになりそう！」「これはハマる人多いのがわかる！」と禁断のおいしさに、うっとりとしてしまう声が多く寄せられ、「雪見だいふく」の新たな楽しみ方として、盛り上がっております。



#禁断の雪見トーストの材料・作り方

／ 作り方は簡単！ ／



食パン



スライスチーズ



雪見だいふく

材料はこれだけ！



STEP 1 食パンを用意する。



STEP 2 スライスチーズをのせる。



STEP 3 雪見だいふくをのせる。



STEP 4 トースターでこんがり焼いたらできあがり！

「雪見だいふく」商品概要

■雪見だいふく

冷たいバニラアイスをつっくらやわらかいおもちで包みました。バニラアイスのコクとおもちのもちもち食感が楽しめます。

内容量：94ml(47ml×2個)/発売地区：全国

■ミニ雪見だいふく

ご家族でも楽しめるミニサイズで、保存に便利な小分けパック。バニラアイスのコクとおもちのもちもち食感が楽しめます。

内容量：270ml(30ml×9個)/発売地区：全国

