



メゾンカイザーから夏季限定ひんやりパンスイーツが登場！
『クロワッサン アイスクリームサンド』
2017年6月22日（木）より販売開始。
～濃厚アイスクリームをサンドした贅沢な味わい～

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、これからの暑い夏にぴったりのひんやりパンスイーツ『クロワッサンアイスクリームサンド』を6月22日(木)よりメゾンカイザーの一部店舗で期間限定販売します。

年間で220万個の販売数を誇るメゾンカイザー自慢のクロワッサンに、ハーゲンダッツの濃厚なアイスクリームを挟んだ贅沢なメニューです。



■濃厚アイスクリームを使用！期間限定の贅沢スイーツ！

◆クロワッサンアイスクリームサンド

601円（税込）

バター風味豊かなサクサク食感のクロワッサンに、ハーゲンダッツの濃厚アイスクリームを挟みました。トッピングは濃厚なチョコレートソースまたは、甘酸っぱいストロベリーソース2種からお選びいただけます。

※アイスクリームのフレーバーは店舗によって異なります。詳しくは店舗へお問い合わせください。

【販売期間】 2017年6月22日（木）～7月15日（土）

※期間より前に販売終了する場合がございます。

【価格】 601円(税込)

【場所】 メゾンカイザー一部店舗

※販売店舗：丸の内店、虎ノ門ヒルズ店、池袋サンシャイン店、神楽坂店、相模大野店、コレド日本橋店、名古屋店、幕張店、あべのハルカスタワー館店、伊勢丹立川店

MAISON KAYSER
PARIS

クロワッサンアイスクリームサンド

**Croissants
Ice cream
Sandwiches**

with

Häagen-Dazs





MAISON KAYSER
— PARIS —

■ 商品特長

◆ 相性が抜群！メゾンカイザーのクロワッサンとアイスクリーム

高品質の材料と天然酵母で作られ、サクサクとした食感のメゾンカイザーのパンと、ハーゲンダッツアイスクリームの濃厚さは、贅沢な組み合わせとなっています。

◆ 選べるアイスクリームフレーバーとソース！

クロワッサンにサンドするハーゲンダッツアイスクリームは、数種類からお好みでお選びいただけます。

また、トッピングソースはトロリ濃厚なチョコレートソースと、甘酸っぱい酸味のストロベリーソースからお選びいただけます。色々な組み合わせを試して、お気に入りを見つけてください。

※アイスクリームは店舗によりご用意できるフレーバーが異なります。



■ 会社概要

社名	: 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャパン
所在地	: 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
設立	: 平成12年9月
代表者	: 代表取締役 木村周一郎
事業内容	: 製パン、製菓の製造販売

◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>

◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>

◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER
— PARIS —

【本件に関するお問い合わせ】

メゾンカイザーPR事務局（シグナル内） 担当：森永、磯貝、渡邊

TEL : 03-5572-6068 / FAX : 03-6673-4282 / E-mail : maisonkayser_pr@vectorinc.co.jp