

最新の“美味しい”を発信するカフェ「Sign KICHIJOJI」
溶かしながら飲む新食感スイーツ「武蔵野豆花冰(ムサシノウファピン)」を
2021年9月17日(金)より店頭にて販売スタート!



吉祥寺駅 アトレ吉祥寺本館 1F に位置する最新の“美味しい”を発信するカフェ「Sign KICHIJOJI」では、台湾スイーツで最もポピュラーな豆花を踏襲し「溶かしながら飲む新食感スイーツ」として店舗オリジナルに開発した「武蔵野豆花冰(ムサシノウファピン)」の販売を2021年9月17日(金)より店頭フロントラインにて販売することが決定いたしました。

武蔵野豆花冰で使用する豆花は、店舗で一から丁寧に仕込みます。

丁寧に作り上げた豆花に、優しい甘さのシロップ、そして氷をミキサーで高速に攪拌しシャーベット状にすることでストローで飲めて最後まで冷たく味わえる、今まで味わったことのない新食感スイーツです。

Sign KICHIJOJI で味わえる武蔵野豆花冰は全部で3種類。

武蔵野豆花冰で最もプレーンとなるフレーバー「Sign 豆花冰」は、店舗手作りの優しい甘さがするきび糖シロップを使用し、マンゴーやいちごのトッピングを施すことで、見た目も華やかな一品です。

レモネードをベースにさっぱりとした味わいの「檸檬豆花冰」は、豆花のまるやかさがレモネードの酸味を緩和し、すっきりと爽やかに飲めるフレーバー。秋の季節にぴったりな一品です。

さらに、上質な抹茶粉で仕込んだ特製シロップを使い、さっぱりとした味わいのする「抹茶豆花冰」は、豆花の優しい味わいと抹茶のシロップが混ざり合い、抹茶オレのような味わいに！トッピングには、小豆や白玉などをたっぷりと盛り付け、台湾スイーツにも関わらず和を感じ取れる一品です。

アジアンスイーツが新たに盛り上がりを見せる吉祥寺に、店舗オリジナルで開発した「武蔵野豆花冰」。

今までになかった新食感スイーツをどうぞこの機会に、最新の“美味しい”を発信するカフェ「Sign KICHIJOJI」にてご堪能ください。

【商品詳細】

商品名：武蔵野豆花冰

よみ：むさしのとうふあびん

販売価格：580円～

提供時間：11:00-20:00

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/YWcRLfx>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210



Sign 豆花冰 630 円 (税込)

店舗手作りの優しい甘さとするきび糖シロップを使用し、店舗手作りの豆花、きび糖のシャーベット、白玉の他、マンゴーやいちごのトッピングを施した見た目も華やかな一品です。もっともシンプルな味わいなので、飽きのこないクセになるメニュー！



檸檬豆花冰 580 円 (税込)

レモネードをベースに、手作りで作り上げる豆花、レモネードシャーベット、白玉、クコの実をトッピングした爽やかですっきりとした非常に飲みやすいフレーバー。爽やかな秋にぴったりな一品です。



抹茶豆花冰 580 円 (税込)

上質な抹茶粉で仕込んだ特製シロップを使い、さっぱりとした味わいのする「豆花抹茶冰」は、豆花の優しい味わいと抹茶のシロップが混ざり合い、抹茶オレのような味わいに！トッピングには、小豆や白玉などをたっぷり盛り付け、台湾スイーツにも関わらず和を感じ取れる一品。

Sign KICHIJOJI とは？



Sign KICHIJOJI では、「plate lickin' good(べろりと平らげるほど美味しい)」をコンセプトに、オムライス、ハンバーグなど、どこか懐かしいカフェメニューを提供いたします。とろとろ卵とデミグラスソースの「Sign 風オムライス」をはじめ、「高菜と白菜のチャイニーズピラフ」など、青山や代官山で大人気だったメニューが更に美味しくなり登場するほか、お子様連れの方でも安心して食べられる「煮込みハンバーグ」や、「お子様プレート」などをご用意致します。忙しい朝には、クイックに提供するモーニングメニューが充実し、ランチメニューでは、週代わりで楽しめるパスタメニューや、プレートランチメニューなど普段使いにぴったりなランチメニューが充実。懐かしくもあり、どこか新しい「NEW CLASSIC」メニューを友人や家族とお楽しみください。

【店舗情報】

店名：Sign▲KICHIJOJI

読み：サイン▲吉祥寺

住所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-1-24 アトレ吉祥寺 本館 1F

電話番号：0422-27-1549