



令和元年 7 月 31 日

Press Release
報道関係者各位

ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

代表取締役社長 南里清久

【Bicerin 夏の新メニュー】

“水牛のモッツアレラとトマトソースのタリアテッレ”新登場

～平麺のタリアテッレと水牛のモッツアレラと酸味の効いたトマトソース～



ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社（本社：東京都中央区日本橋
代表取締役社長 南里清久 以下「当社」）は、Bicerin の各カフェ店舗で『水牛のモッツアレラ
とトマトソースのタリアテッレ』の新メニューの提供を開始いたしました。当メニューは、牛乳か
ら作られるモッツアレラチーズよりも、脂肪分が高く歯ごたえのある水牛のモッツアレラを使用
し、酸味の効いたトマトソースと平打ち麺タリアテッレで合わせました。

トマトに含まれるリコピンは、カロテノイドの中でも抗酸化作用が高く、ビタミンEの抗酸化作
用の100倍以上といわれています。健康や美容の面からも、さまざまな効能が期待されていま
すが、夏は特に紫外線対策に効果的といわれています。紫外線による肌の赤みやごわつき、メラニ
ン色素の発生を軽減する働きがあります。常に体内にリコピンを持っていることで、より有効な紫
外線対策になります。

【商品紹介】

商品名：水牛のモッツアレラとトマトソースのタリアテッレ

販売価格：1,260 円（税別）

取扱店舗：新宿高島屋店／東京芸術劇場店／名古屋ミッドランドスクエア店

===会社概要===

【カフェ／販売店舗情報】

<新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>

<東京芸術劇場店 直通：03-3981-0808>

<東京ミッドタウン日比谷店 直通：03-6205-4308>

<名古屋ミッドランドスクエア店 直通：052-527-8828>

【販売店舗情報】

<羽田空港第二ターミナル 金の翼 本社：03-6262-1236>

<日本橋高島屋本館地下1階『THE BEST CHOICE』 代表：03-3211-4111>

<神保町いちのいち グランスタ丸の内店：03-6551-2956>

<神保町いちのいち 有楽町店：03-3213-4556>

<神保町いちのいち 池袋店：03-6894-1202>

<神保町いちのいち 神保町店：03-3233-0285>

<神保町いちのいち 経堂店：03-6413-1296>

<神保町いちのいち 多摩センター店：042-400-7318>

<公式オンラインショップ：<http://shop.bicerin.co.jp/>>

社 名： ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

代 表 者： 代表取締役社長 南里清久

設 立： 平成17年1月24日(平成30年7月1日社名変更)

本 社： 東京都中央区日本橋2-15-8

U R L： <http://www.bicerin.co.jp/>

主な事業内容： コーヒーショップ並びにレストランの経営。コーヒーショップを加盟とするフランチャイズ組織の運営、経営指導、店舗設計、財務管理、ならびにこれらの教育・指導。

本件に関する問い合わせ先

ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

広報部 担当：柴(しば)

TEL: 03-6262-1236 / FAX : 03-6262-1236

Mail: press@bicerin.co.jp