



スムージーとフレッシュジュースの専門店 FICO & POMUM JUICE

業界初！3つの温度帯が選べるスムージーの新スタイル

「HOT」「LIGHT」「RICH」。好みや気候に合わせて選べる「質感」と「温度帯」

報道関係者各位

スムージーとフレッシュジュースの専門店「FICO & POMUM JUICE (フィコ・アンド・ポムム ジュース、以下フィコ&ポムム)」を展開する「株式会社にしの」(代表者:西野正雄)は、10月より、3つの温度帯が選べるスムージーの新スタイルを開始いたします。



<概要>

当店で1番人気のラインナップ・”クラシックスムージー”は、リッチで濃厚な質感が特徴です。このほど、冷たい飲み物が苦手な方の声にお応えし、なめらかでやさしい質感で冷たすぎない「LIGHT」スタイルが新登場いたします。従来の「RICH」スタイルに比べて質感と温度帯だけを変えることに成功し、材料やフレーバーはもちろん、価格も変わりません。

また、2013年の創業時に日本初として販売開始し、注目を集めた”ホットスムージー”は、野菜や果物を温めてからブレンドする「温かい」スムージーです。調味料を加えずに野菜や果物の風味を生かしてレシピを組んでおり、体の冷えを気にされる方におすすめしています。

これまで「冷たい飲み物」としての認識が強かったスムージーですが、「RICH」「LIGHT」「HOT」の3つの温度帯からそれぞれの嗜好やその日の気候・気分に合わせて選んでいただくことができるようになり、通年を通してより身近に果物や野菜のブレンドを楽しむようになりました。

<この秋冬、新メニューの“目玉”！>

■ 元祖ホットスムージーの新ラインナップ

- ・マキベリー・ジンジャー：ポリフェノールがアサイーの5倍ともいわれるマキベリーと、生姜を使ったホットスムージー。
- ・フィコ&デーツ：イチジクとナツメヤシ。無添加のドライフルーツ2種をブレンド。砂糖や甘味料も使わず、甘〜くてホットな味わい。ほか全5種

■ 話題のスーパーフードがさらに充実

ドリンクにオプションとして追加が可能なスーパーフード(特定の栄養価が際立って高い健康食材)ラインナップを一新し、大幅に拡大します。当社では、栄養価の高い食材の魅力をお届けするために、業界に先駆けていち早くから取り入れてまいりました。

- ・スピルリナ：35億年前から存在するという植物性プランクトン。アミノ酸9種、5大栄養素のほかに、60種類以上の栄養素を含む。
- ・ビーボレン：ミツバチの酵素によって固められた花粉。各種の酵素・アミノ酸・ビタミン・ミネラルを含む大変栄養価の高い自然食品。ほか全11種

新メニューは、青山店で10/1～、グラントウキョウノースタワー店で10/5～、それぞれスタートいたします。

【本件・取材・その他に関するお問い合わせ】

株式会社にしの フード&プランニング事業部

東京都台東区元浅草 4-3-2-701

TEL: 03-5246-4543 / FAX: 03-5246-4544 [広報担当] 鈴木

HP: <http://ficoandpomum.com> MAIL: info@ficoandpomum.com