

5月12日「アセロラの日」キャンペーン! "アセロララーメン × アセロラかき氷"

赤と黄色のアセロラを使用した、限定メニュー販売



一般社団法人日本スーパーフード協会(所在地:東京都港区南青山)が、「スーパーフードタウン」に認定している沖縄県本部町(もとぶちょう)では、アセロラの初出荷の時期に合わせて、5月12日を「アセロラの日」に制定し、さまざまなイベントが行われています。

この「アセロラの日」を記念して、女性に大人気のラーメン&かき氷の名店「ブンブンブラウカフェウィズビーハイブ」(所在地:東京都品川区旗の台)では、本部町産の赤いアセロラを使用した『アセロララーメン 2022』と、ベトナム産の黄色いアセロラを使用したかき氷『アセロラのドルチェ仕立て』を、4月29日(金祝)から5月31日(火)までの期間限定で販売いたします。

アセロラには、レモン果汁の34倍のビタミンCとブルーベリーと同程度のポリフェノールが豊富に含まれ、Wの抗酸化作用により、紫外線対策などのインナーケアの効果も期待できます。

限定メニューのラーメンとかき氷にはアセロラを贅沢に使用し、各1食で1日分のビタミンC相当量を 摂取することができます。同店では女性客が8割以上で、そのほとんどがラーメンを食べたあとに、締めの デザートとしてかき氷を食べて絶賛しています。ぜひこの機会に、"アセロララーメン×アセロラかき氷"を 実食して、その感動のおいしさと共に、アセロラの美容・健康効果を体感しにご来店ください。

「アセロラの日」キャンペーンのプレゼント

販売期間中に、『アセロララーメン 2022』を注文された方 (先着 100 名様) に、ラベルをリニューアルして好評発売中の 『ニチレイ アセロラリフレッシュ 430ml』をプレゼント!





■限定メニューの詳細

『アセロララーメン 2022』 ¥1,500



- ・青森県大鰐シャモロックの 100%スープに特製塩ダレと本部 町産の真っ赤な完熟アセロラピューレを使用したスープ。
- ・ポリチー二茸と鶏のスープを煮詰めてエリンギ、イベリコ豚チャーシューと合わせたスペシャルチャーシュー。
- ・サクランボのような可愛らしい形をした甘酸っぱいアセロラ 果実、アイスプラント、白髪葱をトッピング。
- ・アクセントにみどりのラー油を入れることで、色のコント ラストも美しく、アセロラの酸味と鶏の旨味が合わさった 絶妙なさっぱり感のラーメンに仕上がりました。

『アセロラのドルチェ仕立て』 ¥1,485



- ・自家製のアセロラクリームと、ヘーゼルナッツソースをらせん状にたっぷりとかけた、ドルチェ仕立てのかき氷です。
- ・アセロラクリームには、黄色のベトナム産アセロラと名古屋 コーチンの卵を使用。濃厚で甘酸っぱい風味が広がります。
- ・中には焼き林檎が入っています。
- ・アセロラクリームとヘーゼルナッツソースのとろふわの食感 と味のハーモニーが奥深い、かき氷を超越した逸品です。

※かき氷にはニチレイフーズのアセロラ果実 100%ピューレを使用。

イベント名	「アセロラの日」記念キャンペーン
限定メニュー	『アセロララーメン 2022』 ¥1,500
	『アセロラのドルチェ仕立て』¥1,485
販売期間	2022年4月29日(金祝)~5月31日(火)
提供店舗	「ブンブンブラウカフェウィズビーハイブ」
	住 所:東京都品川区旗の台 2-7-3 営業時間:平日 11~LO15:30・18~LO19:30 日祝 11~15:00 定休日 月
注記事項	・基本は事前予約制。予約が満席でない場合は空いている時間を店頭で記帳にて受付します。
	・かき氷だけの注文は不可。ラーメンのみ、ラーメン+かき氷となります。
	・詳細は店舗の公式アカウントを参照。 https://www.instagram.com/aquaveil888/

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】 一般社団法人日本スーパーフード協会 TEL: 03-6434-1133