

オランダ生まれのパンケーキ「パンネクック」に、童話「白雪姫」をイメージしたトッピングが新登場！
MIZUcafé 『パンネクック 白雪姫』 4月28日より期間限定発売
 リンゴとベリーなどを使用した“ラブリー”な見た目と、こだわりのもちもち生地が特徴

三菱レイヨン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器、医療用水処理装置の販売を行う三菱レイヨン・クリンスイ株式会社(本社:東京都品川区、社長:池田宏樹 以下、当社)が展開するカフェ「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」(東京都渋谷区神宮前6-34-14 原宿表参道ビル 1F 以下、MIZUcafé)では、リンゴやベリーを使用し童話「白雪姫」の世界観を表現したオランダ風パンケーキ『パンネクック 白雪姫』を4月28日(木)より期間限定で提供いたします。

当メニューは、様々なテーマや企画に沿って参加店が用意した期間限定のオリジナルのパンケーキを食べ歩くスタンプラリー形式のイベント「パンケーキツアーズ2016 ラブリーパンケーキ」の参加メニューとなっております。※パンケーキツアーズに参加されていない方でも御注文いただけます。



『パンネクック 白雪姫』

■メニュー概要

- <商品名> パンネクック 白雪姫
- <価格> 1800円(税込)
- <販売店> 「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」 ※1日50食限定を販売
- <販売開始日> 2016年4月28日(木)

■MIZUcafé シェフのコメント

『白雪姫』=『冬』を連想してしまいましたが、実は『春』のストーリーなんです。『白雪姫』の世界観をどれだけ表現できるかといったところで試行錯誤しました。リンゴの中身をくりぬき、中にはカスタード、リンゴのコンポート、ベリーミックスのアイスケーキ、青リンゴシャーベットを入れています。リンゴで作った花びらとミントを飾って完成です。細部こわたって白雪姫の世界観を再現しております。

<トッピング詳細>



- くりぬいた中にはリンゴのコンポートとカスタードも入っています
- ベリーミックスのアイスケーキ
- リンゴの飾り切でバラを表現
- 青リンゴシャーベット
- クリームにミントと花びらを飾り白雪姫の衣装をイメージ

パンネクックとは

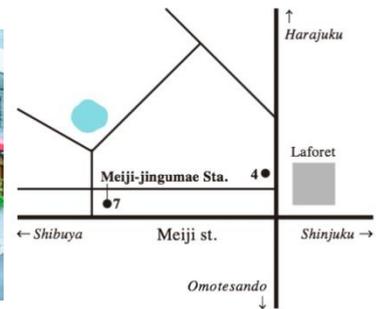
パンネクックとは、薄く焼いた生地とモチモチした食感が特徴的な、水の都オランダ・ロッテルダム生まれのパンケーキです。生地は直径30センチ程度のものが一般的でパンケーキにしては大きめ。

MIZUcafé のパンネクック生地は、もち粉や醤油を使用しており、どこか懐かしい味わいがあるのが特長。また、シナモン、ナツメグ、クローブ等の数種類のスパイスを練りこみ、後味引く味わいに仕上げました。



ミズカフェ MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui について

水の魅力を通してクリンスイのブランド価値を直接実感いただく場として、2013年12月原宿にオープン。全ての料理、お冷にクリンスイの浄水を使用。「浄水」「アルカリイオン水」「炭酸水」の飲み比べもでき、こだわりのお水を楽しんでいただけます。



2015年7月、食における“水”はもちろん、暮らし全体の“水”にこだわったライフスタイルを体感いただく場所としてリニューアル。新看板メニューとしてパンネクックのほか、クリンスイの浄水で淹れたハンドドリップコーヒーもお楽しみいただけます。カフェ内の一角には「MIZUcafé Lifestyle Store」が新登場。クリンスイ製品の他、MIZUcafé オリジナルアイテムや、水に関わるこだわりの雑貨を販売し、水にこだわった生活を提案しています。

- 住所: 東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F
- アクセス: 東京外環 千代田線、副都心線
明治神宮前駅 7 番出口すぐ
- TEL: 03-6427-9351
- WEB: <http://www.mizucafe.jp>

パンケーキツアーについて

2014年3月に第1回を開催し、これまでに「東西(東京・大阪)パンケーキ」や「ヘルシー&ビューティ」などのテーマで5回開催している、スタンプラリー形式のパンケーキ食べ歩きイベント。主宰はスイーツプロガーのあまいけい氏。

今や子供からお年寄りまで大人気のパンケーキ。お店によって異なるテイスト、工夫を凝らした限定メニュー、そんなパンケーキを、誰よりも食べ歩いている「達人」が、お店選びからテーマまでプロデュース。第6回となる今回は、さらに美味しく、楽しくパンケーキを食べ歩いてもらう為に考案した「ラブリー(可愛いビジュアル)」をテーマに、期間限定で人気のパンケーキ店がオリジナルパンケーキを販売する。これを、「パンケーキツアー」と名付け、どなたでも参加可能な、スタンプラリーでパンケーキの食べ歩きをする企画です。



—本件に関する報道関係のお問い合わせ—

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

電話: 03-6748-7472

—パンケーキに関するお問い合わせ—

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui

電話: 03-6427-9351

営業時間: 11時~22時 / 定休日無 ※店内改装のため、5/16~5/26(予定)の間臨時休業させていただきます

URL: <http://www.mizucafe.jp>