

関西エリアでは高島屋大阪店だけ！

2017年夏限定

グリコ パナップ × セゾンファクトリー  
「プレミアムパナップ」期間・数量限定販売

7月1日（土）～ 7月18日（火） 高島屋大阪店地階 洋菓子特設コーナー

「パフェ」と「カップ」を組み合わせたコンセプトで1978年に誕生した「パナップ」はミルクアイスとフルーツソースが織りなすパフェのような楽しさと美味しさが楽しめるアイスです。

このたび北海道産の乳原料を使用したプレミアムなミルクアイスに、セゾンファクトリー厳選の食材を活かしたこだわりのフルーツソースを融合。江崎グリコが培ったアイス作りのノウハウにより、それぞれの素材の良さを最大限に引き出した最高級のパナップが誕生しました。今夏全国5か所の百貨店内での販売ですが、関西エリアでは高島屋大阪店だけの限定販売です。

## ■製品ラインナップ

## &lt;Premium Set&gt; プレミアムセット

希少価値の高いフルーツである宮崎県産完熟マンゴー「太陽のタマゴ」、佐渡島産黒いちじく「佐渡の黒いダイヤ」を使用したセットで、手土産にお使いいただけるよう専用ギフトボックスにて販売します。



## &lt;Regular Series&gt; 「レギュラーシリーズ」

高品質な味わいで彩り豊かな「ラ・フランス」、「あまおう®」、「マスカット」、「ブルーベリー」の4品をご用意しました。



※いずれもお持ち帰りのみの販売です。配送は承りかねます。

## ■商品紹介

<Premium Set> 希少価値の高いフルーツのソースとアイスが織りなすプレミアムなセット

プレミアムセット（2本入/専用ギフトボックス付き）

価格： 税込 2,700 円

限定数： 期間中 1500 セット限り ※お一人様 6 セットまで

内容：（左）宮崎県産 完熟マンゴー「太陽のタマゴ」（1本/150ml）  
糖度 15 度以上などの厳しい認証基準を満たしたマンゴーで、  
樹上完熟ならではの濃厚な甘みと香りが特徴。

（右）佐渡島産 黒いちじく「佐渡の黒ダイヤ」（1本/150ml）  
栽培の難しさから日本で極少量しか流通しないいちじくで、  
蜜のような濃厚な甘さが特徴。

特典： 期間中プレミアムセットをお買い上げのお客様先着 100 名様に「特製スプーン」進呈。



<Regular Series> 高品質で彩り豊かなフルーツのソースとアイスが織りなすレギュラー4品



AMAOU あまおう® 価格：税込 540 円 内容量：150ml ※お一人様 6 個まで  
口の中いっぱい広がる濃い甘みが特徴の「あまおう®」のソースと、ミルクアイスの  
プレミアムハーモニー。



BLUEBERRY ブルーベリー 価格：税込 540 円 内容量：150ml ※お一人様 6 個まで  
コクのあるワイルド種と甘みが特徴のカルチベート種を使用した「ブルーベリー」のソース  
と、ミルクアイスのプレミアムハーモニー。



LA FRANCE ラ・フランス 価格：税込 540 円 内容量：150ml ※お一人様 6 個まで  
高貴な香りが特徴の山形県を代表する果実、「ラ・フランス」のソースと、  
ミルクアイスのプレミアムハーモニー。



MUSCAT マスカット 価格：税込 540 円 内容量：150ml ※お一人様 6 個まで  
爽やかな香りと豊かな広がりのある甘さが特徴の「マスカット」のソースと、ミルクアイス  
のプレミアムハーモニー。

## ■店舗情報

販売期間： 2017 年 7 月 1 日（土）→18 日（火）

場 所： 高島屋大阪店 地階 洋菓子特設コーナー

営業日・営業時間： 午前 10 時～午後 8 時 ※週末（金）（土）は午後 8 時 30 分まで

※7月2日（日）は午後 8 時 30 分まで ※連日休まず営業いたします