

原宿・MIZUcafé から、夏を楽しむスイーツとドリンクが登場！  
「クリンスイの浄水」を使った寒天入りあんみつ&和風パンネクック  
フルーツや甘酒を使ったヘルシーなスムージー3種

三菱ケミカル株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器の販売を行う三菱ケミカル・クリンスイ株式会社(本社:東京都品川区、社長:木下博之)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、7月20日(金)より期間限定で夏季限定のメニューを提供いたします。また、毎年夏季限定でご提供しているボリューム満点の「バーベキューコース」では、SNS投稿キャンペーンを実施いたします。

「クリンスイの浄水」で作った寒天入り！夏の和スイーツ2種



「和風甘味のパンネクック」(左)

MIZUcafé では初となる“和”の甘味のパンネクック。抹茶パウダーで仕上げ、クリームあんみつを添えました。あんみつは、クリンスイの浄水を使用した白寒天と、抹茶寒天、白玉、小倉あん、赤豆、紅白求肥、バニラアイス(別添)入り。あんみつの上には濃厚抹茶ソースをかけて提供します。あんみつはそのまま召し上がっても、抹茶パウダーで仕上げたパンネクック生地と一緒に召し上がってもどちらでも美味しくお楽しみいただけます。

「白玉クリームあんみつ」(右)

和の甘味 白玉クリームあんみつを単品でも提供。クリンスイの浄水を使用した白寒天、抹茶寒天、白玉、小倉あん、赤豆、紅白求肥、バニラアイス、抹茶ソースをかけ、トッピングにサクランボを添えています。

■メニュー概要

商品名	価格	販売店	販売期間
和風甘味のパンネクック	1,300 円(税込)	MIZUcafé	2018 年 7 月 20 日(金)~9 月中旬予定
白玉クリームあんみつ	750 円(税込)		

## 夏に嬉しいフルーツ&甘酒使用のヘルシーなスムージー3種



### 「トロピカルマンゴースムージー」(左)

フレッシュなマンゴージュースとフローズンマンゴー、クラッシュアイスをミックス。トッピングに4種ベリー(ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー)とカットマンゴーを添えています。100%フレッシュマンゴージュースをベースにした、ひんやり爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

### 「米糍から作った甘酒のスムージー」(中央)

マルコメの糍甘酒をベースに、バニラアイスを入れてクラッシュアイスをミックス。トッピングには甘酒感を更に出す為、糍甘酒アイス1スcoop、ブルーベリーとイチゴを添えています。マルコメの米糍(国産米100%使用)から作った糍甘酒は、酒粕から作る甘酒とは異なり、アルコール0%、砂糖は使用しておらず酵素の働きで引き出されるお米由来の自然で濃厚な甘みが楽しめます。アルコール0%ですのでお子様でも召し上がれます。

### 「米糍甘酒とマンゴ어의ミックススムージー」(右)

マルコメの糍甘酒とフレッシュマンゴージュースをベースに甘酒アイス、クラッシュアイスをミックス。トッピングにはブルーベリーとイチゴを添えています。米糍の自然な甘みとマンゴ어의爽やかな甘みが絶妙にマッチした味わいです。甘酒とマンゴ어의味を共に感じる事の出来るミックススムージーです。

#### ■メニュー概要

商品名	価格	販売店	販売期間
トロピカルマンゴースムージー	650円(税込)	MIZUcafé	2018年7月20日(金)~9月中旬予定
米糍から作った甘酒のスムージー			
米糍甘酒とマンゴ어의ミックススムージー			

#### ■夏季限定の「バーベキューコース」SNS投稿でさらにボリュームUP!

豚肩ロース・牛モモ・厚切りベーコンなどボリューム満点で人気の「バーベキューコース」が今年も登場。原宿の中心で手ぶらでバーベキューを楽しむことができると、毎年ご好評いただいております。今年の夏は、SNS投稿でさらにボリュームUPしてお楽しみいただけるキャンペーンも実施しております。

##### <キャンペーン内容>

バーベキューコース\*ご利用の様子をSNS(インスタグラム、Facebook等)にアップして下さった方に、お一人様につき1本ジャンボフランクフルトをサービスいたします。

##### <キャンペーン実施期間> 9月中旬まで実施予定

※コース内容詳細は、公式HPをご確認ください  
URL: <http://www.mizucafe.jp>



「バーベキューコース」提供イメージ  
パイナップルを土台に、各種串を刺して提供

MIZUcafé  
BBQコース限定  
キャンペーン  
BBQコースご利用の様子を  
SNSに上げて下さった方  
お一人様につき一本、  
フランクフルトを  
サービス!!

## ■パンネクックとは

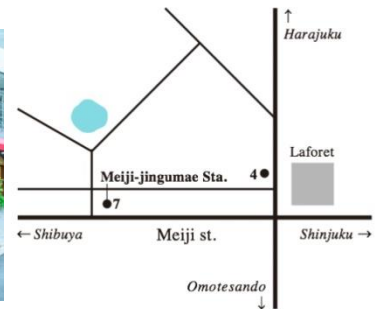
パンネクックとは、薄く焼いた生地とモチモチした食感が特徴的な、水の都オランダ・ロッテルダム生まれのパンケーキです。生地は直径30センチ程度のものが一般的でパンケーキにしては大きめ。

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徴。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。



## 【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: 東京メトロ 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>

## 【MIZUcafé + Lifestyle Store イメージ】

<取り扱い商品例>



信楽焼浄水器 JP100-C



MIZUグラス  
(名入れサービス実施中)



「和食のためのクリンスイ」  
シリーズ

—本件に関する報道関係のお問い合わせ—  
三菱ケミカル・クリンスイ株式会社 広告宣伝部

電話: 03-6748-7472

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui  
営業時間: 11時~22時 / 定休日無  
URL: <http://www.mizucafe.jp>

—メニューに関するお問い合わせ—

電話: 03-6427-9351