



ふわふわ食感と繊細なくちどけ こだわりの“純氷”使用 デニーズ『純氷かき氷』

2015年6月9日(火)より販売開始

デニーズ（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）では、ふわふわの食感と繊細なくちどけが楽しめる『純氷かき氷』を2015年6月9日(火)より販売開始致します。
逆浸透膜でろ過した非常に純度の高い水をゆっくりと時間をかけて凍らせた純氷を使用した「かき氷」は、まるで新雪のようにふわふわ。
氷選びからこだわったデニーズの自信作です。

【純氷かき氷 ご紹介】



パイナップルの濃厚クリームとフレッシュフルーツ

氷 パインフルーツ

648円(税込699円)

山盛りの氷にフレッシュパイナップル、キウイ、バナナ、オレンジ、ラズベリーなど、フルーツをふんだんに盛り合わせた豪華なかき氷です。



つぶつぶの果肉入りいちごソース

氷 いちご

458円(税込494円)

お子様にも人気の定番フレーバー「いちご」。果肉感を残したソースでいちごの甘い香りと豊かな風味を楽しめます。



北海道産あずきと京都産宇治抹茶のソース

氷 宇治抹茶金時

550円(税込594円)

抹茶らしさを追求した大人向けのかき氷。抹茶の苦味はしっかり感じつつ、上品な甘さに仕上げた一品です。

● プーム最高潮の「かき氷」 今年のデニーズは、“ふわふわ食感”と“繊細なくちどけ”で勝負

暑い季節に食べたいスイーツといえば「かき氷」。かき氷ファンにご満足いただくとうと、今年のデニーズ『純氷かき氷』はソースはもちろん、氷選びからこだわりました。

① 水の不純物を99.5%カット ※平均値です

水分子1つと穴の大きさがほとんど変わらない逆浸透膜で水をろ過。非常に純度の高い水を氷に使用しています。

② 丸2日(48時間)かけて、じっくり氷を作ります

家庭用冷蔵庫では低温で急速に氷を作りますが、デニーズ『純氷かき氷』は、マイナス12℃で48時間かけてじっくり氷を作っています。時間をかけて作った氷は気泡が少なく、均等に氷の結晶体が並びます。この氷をかき氷に仕立てると、ふわふわで繊細なくちどけのかき氷になります。



※ご紹介のメニューは佐野プレミアムアウトレット店ほか、一部の店舗では販売しておりません。

※一部メニューの仕立て、価格が異なる店舗がございます。 ※写真はイメージです。

以上

■■ デニーズホームページ <http://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems 企画室**

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709