



2015年3月26日
ジャパンフリトレー株式会社(カルビーグループ)

シカゴ生まれのちょっと贅沢でグルメなポップコーン・ブランド「ギャレット ポップコーン ショップス®」

「ギャレット ポップコーン ショップス®」×名古屋マリオットアソシアホテル

名古屋店オープン記念 スペシャルコラボレーションスイーツを限定販売 ※4月1日(水)~6月30日(火)

ジャパンフリトレー株式会社(カルビーグループ、本社：茨城県古河市、代表取締役社長：江原 信)は、「ギャレット ポップコーン ショップス® 名古屋店」オープンを記念し、名古屋マリオットアソシアホテルとのスペシャルコラボレーションスイーツを同ホテル52階スカイラウンジ「ジーニス」にて、期間限定で販売します。

オリジナルメニューは、「キャラメルクリスプ™」をオレンジの香りを効かせたチョコレートムースで包み、バニラアイスにトッピングした「キャラメルクリスプ™ ショコラ」(同ホテル製菓料理長の松島義典氏が考案)と、ベシャメルソースを包み込み、生ハムとベビーリーフをトッピングしたクレープに、「チーズコーン」を添えた「チーズコーン クレープ」の2品。また、定番の人気フレーバー「シカゴ ミックス®」も提供します。

名古屋マリオットアソシアホテルとのコラボレーションにより、本場シカゴの味をそのままに、ギャレット ポップコーンの新たな楽しみ方を提案します。

「ギャレット ポップコーン ショップス®」×名古屋マリオットアソシアホテル スペシャルコラボレーションスイーツ

販売期間： 4月1日(水)~6月30日(火) 平日13:00~17:00 土日祝15:30~17:00 ※商品により異なる
販売場所： 名古屋マリオットアソシアホテル内52階 スカイラウンジ「ジーニス」



「ギャレット ポップコーン ショップス®」×松島義典
キャラメルクリスプ™ ショコラ
／ 2,000円(税込) ※1日15食限定

オレンジの香りを効かせたチョコレートムースの中に、深いコクとカリカリの食感が特徴の「キャラメルクリスプ™」を入れています。ビッグなアメリカンサイズのバニラアイスを載せて提供します。



チーズコーン クレープ
／ 1,600円(税込) ※平日のみ販売

ベシャメルソースを包み込み、生ハムとベビーリーフをトッピング。コクのあるチェダーチーズを贅沢に使用した、「チーズコーン」の濃厚な味わいが口の中に広がります。



ギャレット ポップコーン シカゴ ミックス®
／ 1,020円(税込)

「キャラメルクリスプ™」と「チーズコーン」の絶妙なバランスが織りなす、不動の人気フレーバー「シカゴ ミックス®」。

※画像はイメージです
※クオート缶は含まれません

■ ギャレット ポップコーン ショップス® とは



「ギャレット ポップコーン ショップス®」は、1949年アメリカのシカゴで創業し、65年以上3世代にわたり伝承されてきた秘伝のファミリーレシピと手づくり製法にこだわった、ちょっと贅沢でグルメなポップコーン・ブランドです。全米では16店舗を展開するほか、シンガポール、香港、UAE、マレーシア、クエート、タイ、韓国と合わせて世界9カ国40店舗（※2015年3月時点）を展開し、世界中で多くの方に愛されています。ギャレット ポップコーンの粒には、契約農家により特別に栽培された大粒のトウモロコシのみを使用し、素材から手づくりしています。

| 原宿店 | 東京都渋谷区神宮前1丁目13番18号

| 東京駅店 | 東京都千代田区丸の内1丁目9番1号 東京駅一番街 地下1階

| 酒々井プレミアム・アウトレット店 | 千葉県印旛郡酒々井町飯積2丁目4-1 酒々井プレミアム・アウトレット内

| 名古屋店(4/1オープン) | 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
ジェイアール名古屋タカシマヤ1階 北ブロック デリシャスコート

■ 名古屋マリオットアソシアホテル スカイラウンジ「ジーニス」

名古屋マリオットアソシアホテルの最上階52階のラウンジ。眼下に広がる街並みとともに、スイーツやプレミアムティーが味わえるスカイ・アフタヌーンティーなど、上質で華やかなティータイムを楽しめます。

所在地： 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 名古屋マリオットアソシアホテル52階

アクセス： JR名古屋駅桜通口 徒歩1分

■ 松島 義典（名古屋マリオットアソシアホテル 製菓料理長）



高校卒業後、「芦屋パティシエ・ドゥ・ミシェル」、「京都センチュリーホテル」、「大阪全日空ホテル・シエラトン」、「パティスリー・ドゥ・フリアン」「都ホテル大阪」などを経て、2000年に「名古屋マリオットアソシアホテル」製菓料理長に就任。

氷彫刻と飴細工を得意とし、数々の国内コンクールに優勝。2003年フランス・リヨンで行われた「第8回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー（洋菓子世界大会）」では、氷彫刻部門第1位・団体部門第2位を獲得。また、指導者として後進の育成にも注力し、全国大会で2人の弟子が優勝、世界大会の優勝者も輩出。以後、松島イズムを継承した弟子たちを次々と輩出し、“日本最強のパティシエ軍団”として知られている。

【主な受賞歴】

1997年 第25回グランプリ・インターナショナル・マンダリンナポレオン(ベルギー世界大会)第2位

2000年 ジャパンケーキショー(味と技のピエスモンテ)大会会長賞

2002年 第25回中部氷彫刻展2部会長激励賞第1位

第24回全国菓子大博覧会九州IN熊本・農林水産大臣賞

2003年 第8回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会団体部門第2位/氷彫刻部門第1位

[一般の方からのお問い合わせ先]

ギャレット ポップコーン ショップス® お客様相談室 TEL : 0120(93)8805

受付時間： 祝日を除く、月曜日～金曜日 9 : 00～17 : 00 ホームページ : <http://jp.garrettpopcorn.com/>

Facebook公式ページ : <http://www.facebook.com/GarrettPopcornJP> Twitter : @GarrettBrandsJP