

2019年9月

発売 100 周年記念

「カルピス」フェア



★2019年9月11日（水）～9月24日（火）

★タカシマヤタイムズスクエア（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2）

新宿高島屋（4・6・8・9階喫茶） およびレストランズパーク

タカシマヤタイムズスクエアでは、発売 100 周年を記念して、「カルピス」を使った特製スイーツやドリンクを期間限定でお楽しみいただくフェアを開催いたします。「カルピス」と新宿高島屋8階[発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]がコラボレートするカフェを期間限定で開設するほか、新宿高島屋4・6・9階の喫茶とレストランズパークで、期間限定メニューをご用意いたします。あわせて、9月13日（金）から15日（日）までの3日間、1階JR口特設会場にて「カルピス」×甘酒など、発酵食品同士を組み合わせた特別ドリンクを販売するほか、14日（土）には発酵博士の小泉武夫先生によるトークイベントを開催いたします。

●8階[発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]が、

期間限定のコラボカフェに！

発酵食品の「カルピス」と[発酵デリカテッセン カフェテリア [Kouji&ko] のコラボレーションカフェを期間限定で開設！ 店内は「カルピス」の水玉模様で装飾され、「カルピス」を使った3種の特製メニューが登場します。



※写真はイメージです。実際の装飾は多少異なる場合がございます。

※「Kouji&ko」は、株式会社高島屋と貝印株式会社の合弁会社である株式会社フードアンドパートナーズが運営し、伝統の発酵食を新しいスタイルで提案しております。

● 8階[発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]

“「カルピス」100周年記念” 発酵デリプレート 1,296円(税込)

「カルピス」の爽やかな甘ずっぱさを活かした自家製タルタルソースをKouji&ko人気商品の麴バーグにトッピングしました。

※期間中、『“「カルピス」100周年記念”発酵デリプレート』をご注文いただいた方に“発酵BLEND「りんご酢&『カルピス』”を各日先着10名様にプレゼント!



● 8階[発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]

「カルピス」のムースとハーブゼリー 594円(税込)

「カルピス」の甘ずっぱいおいしさをムースに閉じ込めました。ブルーのゼリーは、「カルピス」のイメージカラーを表現し、アントシアニンを含む神秘的なバタフライピー(別名:ブルーハーブ)の色です。

● 8階[発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]

「カルピス」と基石茶ミルク 756円(税込)

Kouji&ko人気の発酵茶“基石茶”に、ミルクと「カルピス」を入れ、まろやかに仕上げました。ダブルの乳酸菌発酵パワーです。



● 4階[サロン・ド・テ・ミュゼ イマダミナコ]

プリンセス風ショートケーキ 「カルピス」の軽やかなクリームで
1,080円(税込)

甘ずっぱく軽やかな「カルピス」を使ったクリームと、しっとりスポンジのマリアージュをお楽しみください。



●6階[茶語]

“「カルピス」100周年記念”プレート 864円(税込)

「カルピス」を使用した、3種のスイーツの盛り合わせ。
甘く、爽やかな一皿。



●9階 [カフェ タバサ ZUSSO]

グレープ&「カルピス」(タピオカ) 756円(税込)

「カルピス」にグレープシロップと、いま話題のタピオカを合わせました。

「カルピス」+発酵BLEND@新宿高島屋

■「カルピス」×甘酒など、発酵食品同士を組み合わせた特別ドリンクを販売

9月13日(金)から9月15日(日)まで

※13日(金)は午後3時から午後6時まで。14日(土)・15日(日)は午前11時から午後6時まで。

1階 JR口特設会場

<販売メニュー>

「カルピス」+もろみ酢 BLEND 400円(税込)、「カルピス」+ヨーグルト BLEND 400円(税込)

「カルピス」+糀甘酒 BLEND 400円(税込) (「発酵デリカテッセン Kouji&ko」甘酒使用)

※数に限りがございます。

■特別トークイベント 発酵博士 小泉武夫先生によるトークイベントを開催

9月14日(土)午後2時から(30分間)

「発酵食品の神秘」をテーマにお話しいただきます。

1階 JR口特設会場



©中西裕人

「カルピス」×「Kouji&ko」

「カルピス」発酵 BLEND PROJECT スウィーツ&ドリンク教室

■「カルピス」×「発酵食品」で、カラダにうれしい“スウィーツ&ドリンク教室”を開催

9月16日(月・祝)午後3時から午後4時まで

新宿高島屋10階 タカシマヤ キッチン スタジオ

参加費：1,620円(税込) ※「カルピス」のお土産付。 参加人数：先着8名様(ご予約制)

講師：高野 伴美 ([発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko]パティシエール)

お申込・お問合せ：新宿高島屋8階 [発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko] (TEL03-5361-1111)

※ご来店またはお電話にてお申し込みをお願いいたします。※定員になり次第、締切りとさせていただきます。

以上