

その場で焼きあげた出来たてのアイスが食べられる
プレミアムアイス「BRULEE（ブリュレ）」初のキッチンカー
「BRULEE CAR（ブリュレカー）」が登場！

2024年7月15日～ 国内最大級のアイスクリームイベント
アイスクリーム万博「あいぱく® Premium TOKYO 2024」で初披露



オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市中区、代表取締役社長：池田 基熙）は、プレミアムアイス「BRULEE（ブリュレ）」ブランド初のキッチンカー「BRULEE CAR（ブリュレカー）」を製作しました。

「BRULEE CAR」では、プレミアムアイス「BRULEE」をその場で焼きあげて提供します。出来たての香ばしい香り、アイス表面のキャラメリゼのパリパリとした食感とほろ苦さ、ミルクリッチなアイスとあわせて食べる豊かな味わいなど、五感で味わう「BRULEE」の魅力を最大限にお楽しみいただけます。

最初の出店として、2024年7月15日（月祝）～7月21日（日）まで東京・新宿で開催される国内最大級のアイスイベント、アイスクリーム万博「あいぱく® Premium TOKYO 2024」に弊社として初参加します。7月15日（月祝）、20日（土）、21日（日）の3日間限定で、焼きたての「BRULEE」を販売しますので、ぜひ会場でご賞味ください。

■「BRULEE（ブリュレ）」について

「BRULEE」は厳選した北海道産の乳原料をたっぷり使用した濃厚なミルクアイスの表面を、オハヨー乳業独自の製法で焼きあげたプレミアムアイスです。香ばしくパリパリ食感のキャラメリゼと、ミルク感あふれるリッチな味わいのアイスのハーモニーが余韻のあるおいしさを作り出します。

約7年の開発期間を経て2017年に発売した「BRULEE」は、2022年に冷凍食品・アイスクリーム業界最大規模の総選挙「第10回フローズン・アワード」（主催：株式会社日本アクセス）にてアイスクリーム部門グランプリを受賞。直近ではインバウンド需要も高く、台湾、韓国、香港等のアジア圏ではSNSでも話題の商品です。

■「あいぱく® Premium TOKYO 2024」について

名称：アイスクリーム万博「あいぱく® Premium TOKYO 2024」

開催日時：2024年7月15日（月祝）～7月21日（日） 11:00～19:30（最終日21日は18:00閉場）

焼きたてBRULEEの販売は、7月15日（月祝）、20日（土）、21日（日）の3日間限定です。

開催場所：新宿住友ビル 三角広場（東京都新宿区西新宿2丁目6-1）

入場料：大人（中学生以上）450円（前売りチケット）500円（当日券）、子供（小学生以下）無料

※購入方法は、あいぱく公式サイト（<https://www.i-89.jp/>）をご参照ください。