

# どっちも食べたい！ 夏の「ギルトフリー」&「ギルト盛り」スイーツ ルミネのオススメ限定スイーツ登場

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：新井良亮）では、「ルミネ新宿」「ニューマン新宿」「ルミネ横浜」各館にて、ひとあし早く、夏のオススメスイーツをご提供いたします。

夏も間近に迫り、プロポーションが気になるものの、夏の新作スイーツも同じくらい気になる、という方も多いかと思います。今回は、ルミネの夏のオススメスイーツを、スイーツを食べることへの“罪悪感をちょっぴり軽くしてくれる”「ギルトフリー\*スイーツ」と、“たまには思いっきりスイーツを楽しむ！”の「ギルト盛りスイーツ」の 카테고리でご紹介させていただきます。

## 夏の「ギルトフリー\*」スイーツ



【ニューマン新宿】  
**レディベア「チーズケーキ-Daigomi-とうふレア」**（4号 直径12cm）

税込 1,780 円

からだの中から“きれい”を導く自然派ローカロリースイーツ店の看板商品、豆腐のレアチーズケーキ。クローバーはちみつで仕込んだ自家製レモンジュレが爽やかに香ります。天然甘味料の自然な甘さとコクを堪能できる一品。

**ギルトフリーポイント！**

砂糖不使用。2種のはちみつと低GIのアガベシロップだけで甘さをつけました。クリームチーズの1/3を豆腐に置きかえ、1/6ホールで約138kcal。



【ニューマン新宿】

**レディベア「ジャースイーツ クリスタルアガベ〜トロピカル〜/ハニーレモン・レアチーズ」**

税込 680 円 期間限定 8月末まで/9月末まで

ジャーに入ったフォトジェニックなボトルインケーキ。

**ギルトフリーポイント！**

美容にも健康にもうれしい、栄養価の高いはちみつや低GIのアガベシロップを使用したヘルシー仕様。見た目も食べ応えも満足なボリューム感なのにどちらも約100kcal。



【ニューマン新宿】

**BODY STYLE THE TOKYO「ヘルシースイーツプロテインバー」**

税込 389 円

ちょっと小腹がすいた時や、運動後のブレイクタイムに最適なヘルシースナック。たんぱく質や食物繊維がたっぷり詰まったプロテインバーはボディメイクを楽しむ方にもオススメ。

**ギルトフリーポイント！**

グルテンフリー。人口甘味料・着色料・香料不使用で、100%自然由来の原料を使用。高たんぱく、食物繊維たっぷり。パナコ、ストロベリー、ミントの3種類あるのもうれしい。



【ニューマン新宿】

**結「めでたづくし」**

税抜 2,000 円 通年販売

金運を運びこむ縁起物とされる“金魚”。お祝いや願いの気持ちをこめて、職人がひとつひとつ丁寧に仕上げた干菓子。

**ギルトフリーポイント！**

白砂糖ではなく和三盆糖で仕上げました。



【ルミネ新宿】

**船橋屋こよみ「チーズくず餅プリン 夏みかん」**

税込 470 円 期間限定 6月1日（木）～7月14日（金）

人気の「くず餅プリン」の夏季限定品が登場！夏みかんゼリーの涼感と、隠し味の味噌がもたらすコクが、爽やかさとチーズのように濃厚な味わいを同時に叶えてくれる。

**ギルトフリーポイント！**

くず餅は和菓子で唯一の発酵食品！船橋屋のくず餅プリンには、職人の手により450日間も乳酸発酵、熟成させたくず餅の命である小麦澱粉を使用しています。

## 夏の「ギルト盛り」スイーツ



【ルミネ新宿】

### パティスリーアキユー「フリュイガトーパンケーキ」

税抜 650 円 期間限定 8 月 31 日（木）まで

フルーティーなマンゴーオレンジクリームをスポンジでサンド。いちごやブルーベリーなどの赤色系フルーツと、パイナップルやキウイ、ぶどうなどの夏フルーツが盛りだくさんの、よくばりなガトーパンケーキ。

#### ギルト盛りポイント！

たくさんの種類のフルーツと、たっぷりの生クリーム&カスタードクリーム、ふわふわのケーキを一度に楽しめる至福の逸品！爽やかさと芳醇さが広がる恍惚の味わい。



【ルミネ新宿】

### 東京ミルクチーズ工場「CowCowIce（カウカウアイス）ミックス」

税込 500 円 通年販売品

熟成させたヴィンテージレッドチェダーチーズを練りこんで焼き上げたオリジナルコーンに、クリーミーなミルクと濃厚なチーズのプレミアムソフトクリームを詰め込みました。

#### ギルト盛りポイント！

チーズ ON チーズの幸せソフトクリーム！コーンから香るチーズ、クリームから広がるチーズの味わいを、クリーミーなミルクとコーンの塩味が引き立ててくれる。



【ニューマン新宿】

### ラ・パティスリー・デ・レーヴ「グランマドレーヌ」

税抜 420 円 通年販売

もっと大きかったら・・・。そんな願いを叶えた、大人の手のひらサイズのマドレーヌ。レモンとバニラの香る生地に自家製のオレンジコンフィを ON。濃厚で繊細な味わいが広がる、しっとりやわらかで爽やかなマドレーヌです。

#### ギルト盛りポイント！

小さい頃は大きく感じたマドレーヌ。大人になっても同じ幸せ感を味わえるグランドサイズ！大きな口をあけておもしろい感じりつく幸せ感をぜひ！



【ニューマン新宿】

### バターバトラー「バターキャラメルポット」

ワンホール 税抜 2,400 円 通年販売

バターをきかせたタルト生地の器にカスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、マスカルポネのクリームを流し込んだ 3 層仕立ての贅沢な一品。冷凍状態でのお渡しなので、半解凍で食べればアイスクーキとしてもお楽しみいただけます。

#### ギルト盛りポイント！

バターがたっぷり香り、カスタードとキャラメルの味わいがさらに広がる！ひとくちでしあわせいっぱいの世界へ！



【ルミネ横浜】

### ブランジェ浅野屋「サマーシナモンロール」

税抜 320 円 期間限定 夏終わり頃まで

香り高いセイロン産のシナモンを使用したシナモンロール。フレッシュなレモンピールとココナッツをトッピングした爽やかな夏季限定品。

#### ギルト盛りポイント！

シナモンロールの上にカスタードクリームのグラスサージュがほどこされ、ひと口ほおばれば濃厚で奥深い甘さが広がります。いち日が始まる朝や、疲れた夕方エネルギー源に。

#### 【一般のお客さまからのお問合せ先表記】

ルミネ新宿 Tel. 03-3348-5211（代表）

ニューマン新宿 Tel.03-3352-1120（代表）

ルミネ横浜 Tel. 045-453-3511（代表）

#### 【本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先】

ルミネ PR 事務局（ブラップジャパン内） 担当：和田・星川・星野

Tel. 03-4570-3177 Fax. 03-4580-9151 E-mail : luminepr@ml.prap.co.jp



オリジナルビールも人気！「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」

**5種のMEATがのった夏期限定ピッツァ！**

**MEAT フェスティバルが登場！**

日本限定トッピングや夏限定ドリンクもラインナップ！

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：新井良亮）が手がける商業施設、「NEWoMan」（ニューマン）のエキソトにある「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」（800°ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア）では、夏にピッタリの贅沢な肉盛りピッツァ「MEAT フェスティバル」が登場します。ビールの美味しい季節ならではの大容量のビールタワーも夏限定登場。肉盛りピッツァ×ビールの夏をお楽しみください。

**5種類の MEAT がのった夏期限定ピッツァ**

ビールによく合う！ボリューム満点！5種の肉盛りピッツァ！

**【MEAT フェスティバル】税抜 1,800 円**

日本オリジナルのピッツァで、スモークチーズのピアンカベースに、**5種類の MEAT（肉）**を贅沢にトッピングしました。ボリューム満点で、暑い夏にピッタリの少しスパイシーな夏期限定のピッツァ。



- MEAT① ペパロニ
- MEAT② ローズマリーポーク
- MEAT③ 自家製レバーコンフィ
- MEAT④ イタリアの伝統的なソーセージ「モルタデッラ」
- MEAT⑤ スパイシーなペースト状のサラミ「ドゥイヤ」

**夏期限定 オリジナルクラフトビールグランデ&ボトルビール**

**2016 年度人気 No.1 ドリンクのオリジナルクラフトビールがグランデサイズで期間限定登場！**

厚木市にある元祖地ビールのブルワリー「サントガーレン」と共同開発した「800° DEGREES オリジナルクラフトビール」は、西海岸で人気のセッションペールエール。ビールの二次発酵時に通常の2倍量のホップを使用することによる華やかな香りと爽やかさが特徴で、**2016 年度の人気 No.1 ドリンク**です。この人気のビールが**夏限定で 1.5L/2L の大容量タワー**で登場！

- ◇ 800° DEGREES オリジナルクラフトビール 税抜 680 円
- ◇ 同 **グランデ 1.5L** 税抜 2,980 円
- ◇ 同 **グランデ 2.0L** 税抜 3,980 円



クラフトビール  
グランデ

**サントガーレンのボトルビール「スイートバナラスタウト」期間限定登場！**

バナラビーンズで甘い香りを溶け込ませたボトルインの黒ビール。ビターチョコのような風味を持つ「チョコレートモルト」を使用しているため、まるでバナラチョコのような後味が特徴。



スイートバナラスタウト 税抜 750 円

**【800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA とは？】**

本格ナポリピッツァをカウンターサービスでカジュアルに楽しめるレストランで、シェフ兼創設者のアンソニー・キャロン氏が、アメリカで2012年にオープンしました。NEWoMan 新宿店はその日本1号店として2016年4月15日にオープン。お客さま自身で5種類のベースピッツァと約40種類あるトッピングを自由にカスタマイズできるというスタイルが注目され、週末を中心にまだ行列ができる人気店です。

- 店名 800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA(エイトハンドレッド ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)NEWoMan 新宿店
- 住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト
- 営業時間 11:00~23:00(LO22:30) ■定休日 不定休 ■ホームページ <http://www.800degreespizza.jp/>

**【一般のお客さまからのお問合せ先表記】**

ニューマン新宿 Tel.03-3352-1120 (代表)

**【本リリースに関するお問い合わせ・ご取材依頼先】**

ルミネ PR 事務局 (フラップジャパン内) 担当: 和田・星川・星野  
Tel. 03-4570-3177 Fax. 03-4580-9151 E-mail: luminepr@ml.prap.co.jp