



2019.4.22

# \*\* HiO ICE CREAM

## HiO ICE CREAMとブルーボトルコーヒーがコラボレーション ブルーボトルコーヒーのノラフロートとコーヒーゼリーに HiO ICE CREAMの「美瑛シングルオリジンミルク」を採用

株式会社HiOLI(東京都目黒区、代表取締役社長兼CEO:西尾 修平、読み:ヒオリ)は、ブルーボトルコーヒージャパン合同会社(本社:東京都江東区)とコラボレーションし、4月25日(木)より期間限定でブルーボトルコーヒーにてクラフトアイスクリーム「HiO ICE CREAM(読み:ヒオ アイスクリーム)」を使用した2種類の商品が発売されることをお知らせいたします。



NOLA FLOAT (ノラ フロート) \*左 / COLD BREW COFFEE JELLY (コールドブリューコーヒーゼリー) \*右



コーヒー、ビール、チョコレートなどに代表される“クラフト”の流れは、素材・生産者・作り方など生産過程のすべてをゼロから見直し、おいしさの追求を最優先に、ひとつひとつの作業工程毎に最適化した機械・テクノロジーを活用して小ロット(スモールバッチ)ずつ丁寧に製造するモノづくり全体の大きな動きです。

HiO ICE CREAMは、人が織りなす価値に焦点をあてた“モノづくり”を追求するクラフトアイスクリームを創りたいとの思いから、2019年4月にローンチいたしました。

生産者の想いやこだわりを大切に“モノづくり”を目指すために、創業者自ら50か所を超える生産者のもとへ足を運び、素材が育った環境や製法を学び、舌で感じ選んだ素材を買い付けております。そして、素材本来の良さを引き出せるよう少量ずつ丁寧に自由が丘の工房にて心を込めて作っております。

ブルーボトルコーヒーは2002年にカリフォルニア・オークランドで創業し、アメリカではサンフランシスコの他にニューヨークやロサンゼルスなど、日本では東京、京都、神戸で計70店舗を展開しています。コーヒーのおいしさを徹底的に追求するために、コーヒー豆を世界中から買い付け、自社のロースタリーで焙煎し、カフェでは注文を受けてから1杯ずつコーヒーを抽出するなど、クラフトのアプローチでアメリカ・日本をはじめ世界中で多くのファンを魅了しています。

HiO ICE CREAMとブルーボトルコーヒーは、両社の“おいしさ”や“モノづくり”に対する想いや価値観が一致したことから、今回ブルーボトルコーヒーにてHiO ICE CREAMを採用した2商品を提供することとなりました。

また、今後、両社でアイスクリームとコーヒーを組み合わせた新たな商品開発も進めてまいります。

#### <商品概要>



#### NOLA FLOAT (ノラ フロート)

販売期間：4月25日(木)～9月16日(月)\*終売日は予定

販売店舗：ブルーボトルコーヒー 全てのカフェ

価格：600円(税抜)

ブルーボトルコーヒーのシグニチャードリンク「ニューオーリンズ」にアイスクリームを乗せた夏の限定ドリンク。

今年は牛乳の旨みを生かした、口溶けの良い滑らかな HiO ICE CREAMの「美瑛シングルオリジンミルク」と一緒にお届けします。一口目はアイスクリームをそのまま、ゆっくりとドリンクに溶かしながらなど、味わいの変化を感じながらお楽しみください。



#### COLD BREW COFFEE JELLY (コールドブリューコーヒーゼリー)

販売期間：4月25日(木)～9月16日(月)\*終売日は予定

販売店舗：ブルーボトルコーヒー 東京大丸カフェスタンド、神田カフェを除く全てのカフェ

価格：350円(税抜)

コールドブリューコーヒーをゼリーにすることで、クリアな色と味を引き立たせました。

美瑛牛乳を使ったHiO ICE CREAMの「美瑛シングルオリジンミルク」と一緒に、口どけの良さやクリーミーな味わい、コールドブリューの香りを感じられる、夏の限定メニューです。



西尾 修平 (HiO ICE CREAM 創業者 / 株式会社HiOLI 代表取締役社長兼CEO)

「クラフトのアプローチでアイスクリームを作りたいと考えた2018年9月。同じクラフトのアプローチでコーヒーを手がけているブルーボトルコーヒーのモノづくりに対する想いや価値観を知りたく、オークランドにいる創業者のジェームス・フリーマンさんとお会いしてお話をさせていただきました。

それから約半年、私自身も大ファンでもあるブルーボトルコーヒーと一緒にこのような取り組みができることをとても光栄に思っています。

美味しいコーヒーと一緒にHiO ICE CREAMを使った限定のデザートもお楽しみいただけると嬉しいです。



矢野 健一 (ブルーボトルコーヒージャパン合同会社 取締役)

「ブルーボトルコーヒーは、コーヒーのおいしさを徹底的に追求するために、コーヒー豆を世界中から買い付け、自社のロースタリーで焙煎し、カフェでは注文を受けてから1杯ずつコーヒーを抽出するSeed to Cupのアプローチを採用しています。

Farm to Cupのアプローチを採用されているHiO ICE CREAMは、生産者へのリスペクトやモノづくりに対するこだわりなど、私たちと同じ想いや価値観を持たれており、それらに共感しコラボレーションするにいたりました。

今回発売する2商品は、夏の季節におけるコーヒーの楽しみ方を広げるため、コーヒーとの相性が良いHiO ICE CREAMの『美瑛シングルオリジンミルク』を採用しています。コーヒーと口溶けの良い滑らかなミルクアイスクリームとのペアリングをぜひお楽しみください。

今後もHiO ICE CREAMとは、おいしさにこだわった、コーヒーとアイスクリームのペアリング商品の開発に取り組んでまいりますので、ご期待ください。

#### 【ブルーボトルコーヒー】

ブルーボトルコーヒーは2002年に、創業者のジェームス・フリーマンによって、アメリカ・カリフォルニアで誕生しました。創業以来、デリシャスネス、ホスピタリティ、サステナビリティを信念に掲げながら、おいしさを徹底的に追求したコーヒーを提供してまいりました。また、自社のロースタリーから焙煎したてのコーヒーを配送可能な地域にのみカフェをオープンすることで、おいしさのピークに合わせてエイジングしたコーヒー豆の販売を行っています。

現在は、サンフランシスコ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ワシントン D.C.、ボストン、東京、京都、神戸で70店舗を展開しています。(2019年4月現在)



## 【 HiO ICE CREAM 】

クラフトアイスクリーム「HiO ICE CREAM」は、「MAKE HAPPY ICE CREAM MORE THAN EVER」をブランドミッションに掲げ、2019年4月に創業しました。

おいしさを追求するために各地の魅力あふれる素材を探し求め、素材本来の良さを引き出せるよう、ひとつひとつの作業工程毎に最適化した機械・テクノロジーを活用。手間を惜しまず小ロットずつの生産(スモールバッチ)にこだわり、ハンドメイドならではの温かみを添えて、心を込めて丁寧に作っています。

自由が丘の閑静な住宅街に通じる緑道沿いに佇むガラス張りの小さな工房「Atelier」は、スクープショップを併設しており、普段見ることができない職人がアイスクリームを作る工程を、眺めながら、食べながら、楽しんでいただけます。

オンラインショップでは、自分へのちょっとしたご褒美やギフトに最適なミニカップの詰め合わせBOXや、シェアして食べる楽しさを毎月お届けするパイントカップ(473ml)2種の詰め合わせサブスクリプションサービス「Pint Club」などを展開し、自由が丘の工房から全国へお届けします。



## INFORMATION

### HiO ICE CREAM - SNS

instagram <https://www.instagram.com/hioicecream>

Twitter <https://twitter.com/hioicecream>

### HiO ICE CREAM - ONLINE

<https://hioicecream.com/>

### HiO ICE CREAM Atelier 自由が丘

住所 東京都世田谷区奥沢 7-4-12

営業日時 水曜日～日曜日・祝日 11:00～18:00

店舗面積 53㎡ (工房) / 19㎡ (スクープショップ)

スクープショップ及びテラスにイートインスペースを設置

### 株式会社HiOLI

株式会社HiOLI(読み:ヒオリ) <https://hioli.co.jp/>

設立 2018年8月

代表者 代表取締役社長兼CEO 西尾修平

資本金 1億2,500万円(資本準備金等含む)

所在地 東京都目黒区祐天寺二丁目13番4号-501

事業内容 クラフトスイーツの製造・販売

### 問い合わせ先

株式会社HiOLI 広報担当

[pr@hioli.co.jp](mailto:pr@hioli.co.jp)

03-6451-0823