

【新商品】 ウェルフードマーケット&カフェ「imperfect」、 ピスタチオを使用した新商品の発売

～サステナブルを目指すピスタチオ・アイスとラテ・ピスタチオ～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（=いいことをして、世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」は、ピスタチオを使った新商品「ピスタチオ・アイス」と「ラテ・ピスタチオ」を発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

■ピスタチオ・アイスのリニューアル発売

imperfect で一番人気のピスタチオのアイスに、アーモンドミルクを加えてリニューアル発売いたします。アーモンドミルクを使用することで、滑らかな舌触りのアイスとなりました。ピスタチオの香ばしい深みに加えて、後味さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

販売価格 : 店頭 シングル 580 円 (税別)
お持ち帰り 1 カップ 500 円 (税別)

■ラテ・ピスタチオの新発売

冬のドリンクとしてお届けするのは、ピスタチオをベースに、imperfect のチョコレート

バーク抹茶&ラズベリーを合わせ上品に仕上げた「ラテ・ピスタチオ」。ピスタチオの香ばしい味わいと、チョコレートのコクと抹茶のほろ苦さにきかせて甘酸っぱいラズベリーのアクセントをお楽しみください。

販売価格　：700円（税別）

■imperfectの素材へのこだわり～環境に配慮して生産されたアーモンドを使用～

野菜や果物をおいしく実らせるには受粉が欠かせません。受粉の方法はさまざまですが、大きな割合を占めているのがミツバチによる受粉であり、FAO（国際連合食糧農業機関）の調査によれば、世界の食料の100種類の作物の内70種以上がミツバチの受粉に支えられていると言われています。ミツバチの受粉活動は、農作物以外の野生の植物の受粉にも大きく影響しており、生物多様性の維持という点でも欠かせないものです。

imperfectのアイスクリームには、水源の保全や土地固有の植物を植える等、ミツバチの生育環境を整えながら育てるアーモンドを使用したアーモンドミルクを使用しています。



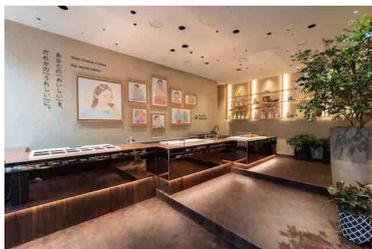


The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加頂く機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称 : imperfect 表参道
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間 : 11:00～21:00（日曜日のみ～20:00）
TEL : 03-6721-0766
URL : <https://www.imperfect-store.com/>
※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称 : imperfect 株式会社
設立 : 2019 年 3 月 18 日
代表者 : 代表取締役社長 浦野正義
所在地 : 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容 : 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営
/飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL : <https://www.imperfect-dowell.com/>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com