

報道関係者各位

B-R サーティワン アイスクリーム 株式会社

〒141-0021 東京都品川区上大崎3-1-1
Tel:03-3449-0331(代) Fax:03-3449-0347
URL:https://www.31ice.co.jp/

食べたい
フレーバーに
投票しよう！

応募総数302,501件！ サーティワンフレーバーコンテスト 優秀作品10フレーバー決定！ 最優秀作品投票スタート

2024年5月9日（木）アイスクリームの日～5月19日（日）
結果発表 2024年5月27日（月）※予定

最優秀作品は
商品化！

B-R サーティワン アイスクリーム株式会社（所在：東京都品川区上大崎3-1-1／代表取締役会長兼社長 CEO ジョン・キム：東京証券取引所(スタンダード市場)：2268）は、2024年4月2日（火）～4月18日（木）の間、特設サイトにおいてフレーバー、トッピング、リボンを自由に組み合わせる自分だけのオリジナルフレーバーを作る「サーティワンフレーバーコンテスト」を開催し、前回のコンテスト（2019年開催）の応募総数19万作品を大幅に超える、302,501件もの応募をいただきました！その中から当社で厳正なる審査を行い、「サーティワンフレーバーコンテスト」の優秀作品10フレーバーを決定しました!! 5月9日（木）「アイスクリームの日」から5月19日（日）の期間、これらの優秀作品の中から最優秀作品を決める投票を行います。

アイスクリームの日とは…

東京アイスクリーム協会（日本アイスクリーム協会の前身）が、東京オリンピック開催年の昭和 39年（1964年）、アイスクリームのシーズンインとなる連休明けの5月9日を「アイスクリームデー」と決め、アイスクリームの祭典を開催したことが由来。それ以降、毎年5月9日がアイスクリームの日とされています。

優秀作品10フレーバーは、サーティワンらしいっぱいの、どれも食べてみたくなるものばかり！投票から選ばれた最優秀作品は、**2025年1月（※）に新作フレーバーとして全国のサーティワンの店舗で発売**する予定です。ぜひあなたが食べてみたいフレーバーに投票してね！さらに、31Club会員は投票するとeGiftが当たるチャンスも！たくさんの投票をお待ちしています。

※事情により変更になる場合がございます。

投票はこちらから！

特設サイト（5月9日（木）午前7時更新）

https://www.31ice.co.jp/contents/topics/2024fc_01.html



気になる優秀作品は
次のページへ

バスキン Robbins 社は、世界52カ国・7,700店以上を持つ、世界最大のアイスクリーム専門店チェーンです。1,300種類以上のオリジナルフレーバーの中から季節にあわせて31種類のアイスクリームを店舗で提供しています。

創業以来 “We make people happy.” を理念に掲げ、アイスクリームを通じてお客様に幸せをお届けする事をモットーとしています。

<報道関係の方からのお問い合わせ>
サーティワン アイスクリームPR事務局 担当/中川・高橋・菅野・清水
OTEL: 03-5550-1811 OFAX: 03-6700-1876

<一般の方からのお問い合わせ>
B-R サーティワン アイスクリーム株式会社
OURL: <https://www.31ice.co.jp/>



〈ハシゾウさん作〉

プティ ボヌール ショコラ

濃厚なチョコレートアイスクリームに、なめらかなトリュフとプラリネで食べごたえも抜群。パッションフルーツの酸味が甘さを引き立て、一口食べると幸せになるような、ショコラトリーの一粒チョコをイメージしました。

フレーバー1	ホワイトチョコレート
フレーバー2	チョコレート
トッピング1	チョコレートトリュフ
トッピング2	プラリネアーモンド
リボン	パッションフルーツ



〈はるさん作〉

新春♡

新年の発売にふさわしい、紅白のフレーバー和のあずきと洋のチョコレートがほどよく融合している。

フレーバー1	バニラ
フレーバー2	あずき
トッピング1	あずき
トッピング2	ラズベリーハート菓子(赤)
リボン	黒蜜



〈みちゃんさん作〉

スノーモンブラン

ヨーロッパのモンブランの険しい道をチョコレートで、モンブランに降り注ぐ美しい雪をバニラで表現しました。

フレーバー1	モンブラン
フレーバー2	バニラ
トッピング1	チョコチップ(小粒)
トッピング2	-
リボン	チョコレートクラックル



〈mikanさん作〉

サクサクッ！シュープリン

シュークリームの中につぶつぶ詰まったミルク&カスタードホイップがフレーバーに！クラッカーやアーモンドでシュークリームのサクサク生地を表現。カラメルリボンと一緒に食べれば、プリン味に変身！1回で2種類のスイーツが楽しめるフレーバーです。

フレーバー1	カスタード
フレーバー2	ミルク
トッピング1	クラッカー
トッピング2	プラリネアーモンド
リボン	カラメル



〈ゆらぎたんさん作〉

杏仁いちごみるく

シンプルにかわいい。杏仁おいしい。イチゴだいすき。練乳最強！

フレーバー1	ストロベリー
フレーバー2	杏仁豆腐
トッピング1	イチゴ果肉
トッピング2	-
リボン	練乳



〈檸檬さん作〉

雪の夢

雪のような清涼感と濃厚なチョコレートの組み合わせ。ホワイトチョコレートの優しい甘さと、ミントの爽やかな香りが冬の寒さを忘れさせてくれる。チョコレートブラウニーとマシュマロのトッピングが贅沢さを引き立てる一品。

フレーバー1	ミント
フレーバー2	ホワイトチョコレート
トッピング1	マシュマロ
トッピング2	チョコレートブラウニー
リボン	チョコミント



〈ふがふがママさん作〉

アイスMEETS 抹茶クリームあんミーツ

あんみつもアイスも大好きなので、アイスで再現されたあんみつってどんな感じかなと思い作ってみました。

フレーバー1	バニラ
フレーバー2	抹茶
トッピング1	ミックスフルーツ
トッピング2	あずき
リボン	黒蜜



〈めいさん作〉

モア！モア！スモア！

現在アメリカ留学中でスモアのおいしさに気づきました。帰ってきても、スモアの味をもっともっと楽しみたいので、モア！モア！スモア！にしました。

フレーバー1	ミルク
フレーバー2	マシュマロ
トッピング1	クラッカー
トッピング2	ココアクッキー
リボン	チョコレート



〈しろぼさん作〉

ガーネット

販売が一月と言うことで、一月の宝石のガーネット色を目指しました！語源の種の意味も込めてナッツ系も入ってます！味はカシスと桃の新しい出会いです。

フレーバー1	カシス
フレーバー2	ピーチ
トッピング1	マカダミアナッツ
トッピング2	イチゴ果肉
リボン	カシス



〈なつみさん作〉

ライクアカヌレ

プッシュ・ド・ノエルを元にしたフレーバーがあったように、カヌレを元にして作りました。キャラメルとコーヒーで少し大人な味を、クラッカーでカリッサクッと食感、ブラウニーでふわっとした食感を再現できたらと思います。

フレーバー1	キャラメル
フレーバー2	コーヒー
トッピング1	クラッカー
トッピング2	チョコレートブラウニー
リボン	ブラウンシュガー