



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

2023年6月21日(水)

アイス

【7月7日は「そうめんの日」！】

飲むアイス「クーリッシュ」×そうめん専門店「そうめん そそそ」が夢のコラボ！  
夏にこそオススメしたい「Soyそうめん」が誕生！

日比谷店限定『冷やし坦々Soyそうめん～withクーリッシュGreen～』

渋谷店限定『和風とうもろこしSoyそうめん～withクーリッシュGreen～』

そうめん そそそ 2店舗で2023年6月30日(金)より数量限定発売

株式会社ロッテの“飲むアイス”「クーリッシュ」ブランドの「クーリッシュGreen バニラ」と、そうめん専門店「そうめん そそそ」による、7月7日の「そうめんの日」を記念した、初めてのコラボレーションが実現しました。2023年6月30日(金)から8月8日(火)まで『冷やし坦々Soyそうめん～withクーリッシュGreen～』を「そうめん そそそ ～その先へ～ (日比谷店)」にて1日15食限定で販売、『和風とうもろこしSoyそうめん～withクーリッシュGreen～』を「そうめん そそそ 研究室(渋谷店)」にて1日10食限定で販売します。飲むアイスをそうめんと一緒に、“食う”リッシュ！



●商品名	冷やし坦々Soyそうめん ～withクーリッシュGreen～	和風とうもろこしSoyそうめん ～withクーリッシュGreen～
●販売期間	2023年6月30日(金)～8月8日(火)	
●販売店舗	そうめん そそそ ～その先へ～ (日比谷OKUROJI店)	そうめん そそそ 研究室 (渋谷ヒカリエ店)
●販売数量	1日15食限定	1日10食限定
●価格	1,400円(税込)	1,400円(税込)



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

## ■「Soyそうめん～withクーリッシュGreen～」商品特徴

「クーリッシュ」は、微細氷入りのスッキリとした甘さと冷たく心地よい食感をワンハンドで楽しめる“飲むアイス”です。今回のコラボレーションでは豆乳ベースの冷やしそうめんに、“植物性ミルク(乳製品ではありません)”で仕立てた「クーリッシュGreen バニラ」をトッピングすることで完成する、夏にこそ食べたい2種類の『Soyそうめん～withクーリッシュGreen～』が誕生しました。

### 「そうめん そそそ ～その先へ～(日比谷OKUROJI店)」限定！

#### 『冷やし坦々Soyそうめん～withクーリッシュGreen～』の商品特徴

1. 豆乳ベースの出汁に、豆板醤・味噌・ピーナッツペーストなどを混ぜ合わせ、肉味噌として大豆ミートを使用した冷やし坦々そうめんです。
2. そうめんだけでもお楽しみいただけますが、植物性ミルク使用の「クーリッシュGreen バニラ」をトッピングすると、辛さの中にマイルドさも加わり、絶妙な味わいを楽しめます。量はお好みで調整してみてください。(※オススメは半分をトッピングして、残りは食後のデザートでそのまま飲む！)
3. 刺激的な毎日の中に、ちょっとした優しさを求める方へオススメしたい一品です。



肉味噌(大豆ミート使用)

### 「そうめん そそそ 研究室(渋谷ヒカリエ店)」限定！

#### 『和風とうもろこしSoyそうめん～withクーリッシュGreen～』の商品特徴

1. 豆乳と、あらごししたとうもろこしをベースにしたスープに、ポン酢を効かせた冷やし和風そうめんです。ゆずの風味を効かせた小豆島産ポン酢を、出汁だけでなくトッピングのジュレにも使用しています。
2. そうめんだけでもお楽しみいただけますが、植物性ミルク使用の「クーリッシュGreen バニラ」と「塩昆布」をトッピングすると、酸味の中にマイルドさや塩味も加わり、絶妙な味わいを楽しめます。お好みで「クーリッシュGreen バニラ」の量は調整してみてください。(※オススメは半分をトッピングして、残りは食後のデザートでそのまま飲む！)
3. 洗練された暮らしの中にも、どこか懐かしさを求める方にオススメしたい一品です。



塩昆布

「そうめん そそそ 研究室(渋谷ヒカリエ店)」は、麺の種類や、量・味・具材などを選んで自分好みのそうめんの食べ方を研究できるそうめん専門店です。コラボメニューの販売期間(6月30日～8月8日)はトッピングメニューに「クーリッシュGreen バニラ[180円(税込)]」が数量限定で登場！100人いれば100通りの組み合わせでぜひお楽しみください。



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロッテ」

## ■「Soyそうめん～withクーリッシュGreen～」開発秘話

### 開発担当者コメント(そうめん そそそ プロデューサー 安藤 成子さん)

「そうめん そそそ」は、世界中の人に美味しい手延べそうめんを広めていきたいと考えています。一般的に「アイス」と「そうめん」は意外な組み合わせかもしれませんが、実は我々にとってはそこまで意外な組み合わせではありません。なぜなら“そうめんの可能性は無限大”だと考えているからです。植物性ミルクで仕立てた「クーリッシュGreen」とそうめんを合わせることでお互いの良さが引き立つようなメニューが良いだろうと検討し、満足いく2品が誕生しました。

「そうめん そそそ ～その先へ～(日比谷店)」で販売する『冷やし坦々Soyそうめん～withクーリッシュGreen～』は日々の仕事に追われる中で刺激と優しさを求める社会人をメインターゲットとし、そのまま食べると辛さ(刺激)が楽しめ、「クーリッシュGreen」をトッピングするとマイルドな優しい味わいが楽しめるように仕立てました。「そうめん そそそ 研究室(渋谷店)」で販売する『和風とうもろこしSoyそうめん～withクーリッシュGreen～』は食事にもお洒落なものを好んでチョイスする大人な方をメインターゲットとし、酸味の中にマイルドさも感じられ、どこか懐かしい味わいが楽しめるように仕立てました。

どちらの商品も自信作なのでぜひお越しいただき、味わってみてください！

### 企画発起人コメント(アイス研究家 シズリーナ荒井さん)

「アイス」と「そうめん」は、どちらも夏の風物詩。そうめんの無限の可能性を追求されているそうめん専門店「そうめん そそそ」でそうめんの魅力や美味しさを初めて知りました。そこから何度もお店に通い、安藤さんと一緒に植物性ミルクで仕立てた“飲むアイス”「クーリッシュGreen」を飲みながら、コラボレーションの企画を考えました。豆乳ベースの冷やしそうめんに、「クーリッシュGreen」を合わせることで、一見珍しい組み合わせですが、見事な味のハーモニーを楽しめます。

「そうめん そそそ 研究室(渋谷店)」では自らカスタマイズしたそうめんを楽しめますが、トッピングとして「クーリッシュGreen バニラ」も選べるので自分だけの3品目のコラボメニューもぜひ作ってみてください！

### 「クーリッシュ」担当者コメント(ロッテ 平井 翔大)

我々クーリッシュチームは、飲むアイス「クーリッシュ」をより多くの方々に飲んでもらうべく、「STAY HUNGRY, STAY COOLISH」のスローガンのもと、常に新たな可能性を追い求め活動しています。シズリーナ荒井さんより、「そうめん そそそ」と「クーリッシュGreen」のコラボのお話をいただいた際、一瞬はびっくりしたものの、「飲むアイス」を「そうめん」と一緒に「食べる」ということで、まさに“食う”リッシュ！であり、新たな可能性を感じました。

まさかのコラボですが、クーリッシュの本気とそうめんの本気が融合した、これまでにないCOOLな仕上がりとなっておりますので、ぜひお試しください！！



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

## 「クーリッシュGreen バニラ」について

美味しさそのままに！“植物性ミルク(乳製品ではありません)”で仕立てた新しいクーリッシュです。  
内容量:135ml/発売地区:全国(コンビニエンスストア除く)



## コラボメニュー取り扱い店舗

### そうめん そそそ ~その先へ~

〒100-0011

東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷OKUROJI G17

03-6205-7172

営業時間

Lunch: 11:30 ~ 15:00

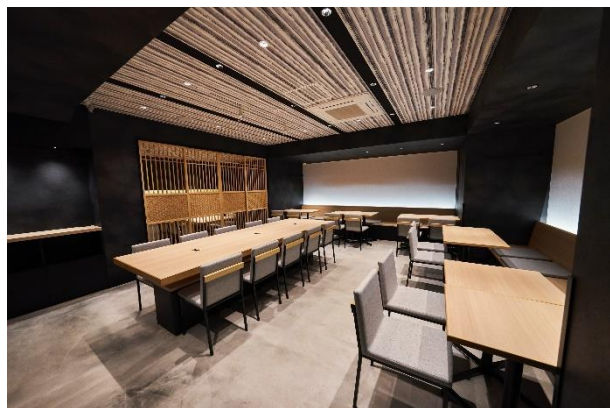
Cafe: 15:00 ~ 17:00

平日 Dinner: 17:00 ~ 23:00

土日祝 Dinner: 17:00 ~ 22:00

定休日: 第一月曜日・年末年始

<https://so-mensososo.com/hibiya>



### そうめん そそそ 研究室

〒150-8510

東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ6F

03-6450-6795

営業時間

11:00 ~ 22:00

定休日: 施設の休館日に準ずる

<https://so-mensososo.com/shibuya>

