



【プレスリリース】

報道関係各位

2023年4月24日

株式会社月曜からアイス

<https://takamatsu-ice.studio.site/>

## クルマで行く“夜アイス”専門店『月曜からアイス』が新潟市に新店オープン

全国で5店舗目、北信越地方で初の出店 5月8日から営業開始

テイクアウト専門、夕方から深夜まで営業のアイスクリーム店「月曜からアイス」のFC店を展開する、(株)月曜からアイス(代表取締役:濱田晋平、本部:香川県高松市内町5-16)は、5月8日、新潟市中央区に全国で5店舗目、北信越地方で初出店となる「月曜からアイス 新潟店」をオープンいたします。

5月6・7日にはプレオープン。また、正式オープンとなる5月8・9・10の3日間は、当店で一番人気のいちごアイスを各日先着100名様に限り「5円」で提供します。

### ■「HAPPY TO DRIVE」ドライブ途中に楽しむ夜アイス

「月曜からアイス 新潟店」の営業時間は、平日は17時から24時まで、週末と祝日は14時から24時まで。平日は仕事を終えた帰り道に、週末や祝日はドライブやレジャーの途中に車で気軽に立ち寄ってアイスを楽しんでいただくことを目指して、店のコンセプトを「HAPPY TO DRIVE」としています。

店内にイートインスペースは設けず、アイスをお買い上げの後は、店舗の外または駐車場に停めたお車の中でお召し上がりいただくことを想定しています。「月曜からアイス」の店名は、「休日明けで仕事や学校が始まる月曜日は憂鬱になりがち。そんな気分をおいしいアイスで癒して、週末まで明るく頑張ろう」という意味を込めました。

※オープン期間の営業時間:プレオープン 5月6・7日(14時~24時)。

正式オープン 5月8・9・10日(17時~24時)。



### ■季節ごとの多彩なアイスを積極的に開発

月曜からアイスは、テイクアウト専門のアイス屋さんとして、多彩なアイスをラインナップしています。旬の苺を使ったプレミアム苺アイスをはじめ、季節のフルーツを使用したさっぱりしたアイスや、濃厚なチョコレートや抹茶を使った贅沢な味わいのアイス、インスタ映えするカラフルなオリジナルアイスなど、20種類以上のバラエティに富んだアイスを楽しんでいただけます。

使用する牛乳や果物などの素材は徹底的に品質にこだわり、全てのアイスをスタッフがひとつひとつ丁寧に手作りします。地元新潟県の素材を使ったオリジナルアイス(※)や、季節により期間限定アイスも企画。どのメニューもドライブ中のひとときをハッピーな気持ちにしてくれるアイスです。

※写真は新潟店オリジナル「ブルーベリーチーズアイス」



#### ■4月末まで限定「月曜からアイス SHIBUYA109 渋谷店」を出店中



4月1日から30日まで、SHIBUYA109渋谷店(東京都渋谷区道玄坂2-29-1)の地下2階で、期間限定ポップアップストアとして「月曜からアイス SHIBUYA109店」を出店中です。

情報感度の高いZ世代やα世代の若者たちに訴求することで「月曜からアイス」がSNSなどで全国へ拡散するきっかけになればと考え、出店しています。

※先日、全国ネットのテレビ情報番組でもご紹介いただきました。

#### ■5月には埼玉県深谷市・山梨県富士河口湖店でも新店オープン

「月曜からアイス」は2022年4月、本部のある香川県高松市郊外に1号店、続いて同年6月に岡山県岡山市郊外に2号店を開店しました。主に地方都市の、繁華街から少し距離を置いて、車がないと行きにくい場所を選んで出店しています。これは、日常的に自家用車で移動する人が多い地方都市で、会社帰りや夜のドライブの途中で車で立ち寄って、アイスを食べていただくというシーンを想定しているためです。今年4月に岐阜市、5月には当店をはじめ埼玉県深谷市、山梨県富士河口湖町でも新店がオープンしています。今後も地方都市の郊外を中心にFC店舗展開を進め、全国に「月曜からアイス」を広めたいと考えています。



#### 月曜からアイス 新潟店

##### 【店舗概要】

住所:新潟市中央区南出来島2丁目8-1

キュービット南出来島店敷地内

営業時間:平日17:00~24:00 土日祝14:00~24:00

定休日:なし TEL:025-384-8878

##### 【メディアの方からのお問い合わせ先】

(株)月曜からアイス 代表取締役:濱田晋平

TEL:087-897-4025 携帯:080-3164-8973

Email:214niboshi@gmail.com



#### ★メディアの方へ

※オープン当初、特に5月8・9・10日は現場が混乱し、対応が間に合わずご迷惑をかけるかも知れません。現地へご取材においていただける場合は、恐れ入りますがプレオープンの5月6・7日の14時以降としていただくか、ご希望の日や時間帯などがある場合は、事前に本部・濱田までご相談ください。可能な限り対応いたします。お手数ですがよろしくお願いいたします。