



報道発表資料

2026年6月12日
株式会社ブライド・トゥー・ビー

氷の代わりに果実を使用。最後まで薄まらない
夏限定「ティーソーダフロート」を6月15日より発売



ジェラート騎士宮崎開発のマンゴーパッションパインアイスの乗ったフロート

株式会社ブライド・トゥー・ビー（本社：愛知県名古屋市、代表取締役：伊藤 誠英）が運営するカヌレ専門店「カヌレとアイス」は、フローズンマンゴーとレッドカラントを氷の代わりに使用した夏季限定ドリンク「ティーソーダフロート」を、2026年6月15日（月）から9月30日（水）まで販売することを発表いたします。

氷ではなく、果実で冷やす新しいティーソーダ

暑い季節のドリンクは、時間が経つにつれて氷が溶け、味わいが薄まってしまうことがあります。

「ティーソーダフロート」は、そんな夏のドリンクの悩みに着目し、氷を使わずフローズンマンゴーとレッドカラントを使用しました。果実がゆっくりと溶けることで、アールグレイソーダにフルーツの風味が重なり、飲み進めるほどに変化する味わいをお楽しみいただけます。



報道発表資料

2026年6月12日
株式会社ブライド・トゥー・ビー

また、1杯あたり約80gのマンゴーを使用。見た目にも華やかで、ごろごろとした果実感を感じられる一杯に仕上げました。

ジェラート騎士が開発した「マンゴーパッションパイ」アイスをトッピング

フロートの上には、ジェラート騎士がレシピ開発を手がけた「マンゴーパッションパイ」アイスをトッピングしました。

マンゴーの濃厚な甘みをベースに、パッションフルーツやパイナップル由来の爽やかな酸味を重ねた、ジューシーでトロピカルな味わいが特徴です。

アールグレイの上品な香り、果実のフレッシュな甘酸っぱさ、そしてアイスの濃厚な味わいが重なり合い、夏らしい贅沢なフロートをお楽しみいただけます。

商品概要

商品名：ティーソーダフロート

販売価格：860円（税込）

販売期間：2026年6月15日（月）～9月30日（水）

販売店舗：

- カヌレとアイス 大須店
- カヌレとアイス 浅草店
- カヌレとアイス ハラカド店

《Loop of HAPPINESS Project に関する詳細はこちら》

<https://www.caneleandicecream.com/sdgs>

■株式会社ブライド・トゥー・ビーについて

企業理念：Bride to be はサービス業を愛する人たちのために存在し、No.1のチームワークを目指しながら、HAPPY PEOPLE HAPPY PEOPLE を実現します



報道発表資料

2026年6月12日
株式会社ブライド・トゥー・ビー

- 住所：愛知県名古屋市田辺通 6-49-2
- 設立：2004年5月14日 代表者：代表取締役 伊藤 誠英
- 資本金：3,000万円
- 事業内容：ウェディング事業、フレンチレストラン運営、ウェディングドレス事業、スイーツ事業、EC事業、コンサル事業、プロデュース事業
- URL：<https://www.bridetobe.co.jp/>

■カヌレとアイスについて

「スイーツを食べてハッピーに 社会を元気に」を事業理念に掲げ、コロナ禍でウェディング事業が停滞した中で、「この時期があってよかったと思えるようにしよう」と弊社代表をはじめ、社員で卸用に開発を進めていた「カヌレ」を手売りしたことが始まりです。猛暑の日も雨の日も職種に関わらず社員全員で製造・販売に向き合い、沢山の応援をいただき、2020年12月に1号店となる「CANELÉ ET CRÈME GLACÉE カヌレとアイスがオープン。沖縄を除く46都道府県での卸販売達成。翌年9月には吉祥寺店、昨年10月に浅草店オープンと販売拠点を拡げています。

- 販売数：累計100万個（販売開始より2年での達成）
- 店舗数：3店舗（名古屋市、吉祥寺、浅草）
- 公式サイト：<https://www.caneleandicecream.com/>



売上の一部は投票いただいた寄付先へ



大須店



吉祥寺店



浅草店

お問い合わせ先

株式会社ブライド・トゥー・ビー 広報 大室（おおむろ）

TEL：052-212-9672（090-1255-5114） Mail：a-omuro@bridetobe.co.jp

FAX：052-551-8155