スタバ新作「The メロン of メロン フラペチーノ」のカロリーは? 同日発売の「プラントベース」フードメニューの特徴も紹介！

<https://news.mynavi.jp/article/20220601-2356135/>

スタバ新作「The メロン of メロン フラペチーノ」のカロリーは? 同日発売の「プラントベース」フードメニューの特徴も紹介！

author=吉川夏澄

lead=スターバックスから6月1日より始まるサマーシーズン第2弾。“Yori Dori Midori(ヨリドリミドリ)”をテーマに、いろいろな“ミドリ”を楽しむ商品が登場します。そこで今回は、期間限定のフラペチーノ「The メロン of メロン フラペチーノ」と、同日から拡充する「プラントベース」フードメニューが一体どんな商品なのか、それぞれの特徴やカロリーなどを紹介していきます。

スターバックスから6月1日より始まるサマーシーズン第2弾。“Yori Dori Midori(ヨリドリミドリ)”をテーマに、いろいろな“ミドリ”を楽しむ商品が登場します。そこで今回は、期間限定のフラペチーノ「The メロン of メロン フラペチーノ」と、同日から拡充する「プラントベース」フードメニューが一体どんな商品なのか、それぞれの特徴やカロリーなどを紹介していきます。

##新作フラペチーノ「The メロン of メロン フラペチーノ」はどんな味? {#id1}

|photo\_center

|I@001.jpg,「The メロン of メロン フラペチーノ」(Tallサイズのみ/持ち帰り678円、店内利用690円)

「The メロン of メロン フラペチーノ」は、どこから飲んでもまるで完熟したメロンのいちばん美味しいところだけを食べているようなフラペチーノです。

発売前からSNSで話題になり、「以前茨城限定の“メロン いがっぺ クリーミーフラペチーノ”がおいしかったので、全国で飲めるのが楽しみ」などスターバックス公式Twitterでは5月31日時点で、20万いいねを超える反響がありました。

そんな「The メロン of メロン フラペチーノ」は、ベースには青肉メロンの果汁とミルクを使用し、メロンホイップクリームがミックスされています。また、メロンホイップクリームとメロンソースをトッピングし、カップの底には赤肉メロンの角切りが入った果汁感たっぷりのメロン果肉ソースが入っており、青肉と赤肉の2種類のメロンの魅力を活かした、メロンそのものの美味しさを楽しめるフラペチーノです。

|photo\_center

|I@002.jpg,|

フラペチーノを手に持ってみると、メロンの爽やかな香りが漂ってきます。まずは緑の部分を一口飲んでみると、まさにこれは“飲むメロン”。さっぱりとした甘さとジューシーな味わいが口いっぱいに広がります。

青臭さは全くなく、まるで種の周りのメロンの1番美味しい部分を凝縮したようなリッチな味わいで、幸せな気分に。トッピングは、メロンのフルーティーさとクリームのミルキーさが合わさり、贅沢な味わいです。

|photo\_center

|I@003.jpg,メロン風味のホイップクリームにメロンソースが絡まっている

メロン果肉ソース部分を飲んでみると、ストローからゴロゴロとした赤肉が入り込み、食感と濃厚な甘みを楽しめます。

|photo\_center

|I@004.jpg,鮮やかなオレンジ色のメロン果肉ソース

メロン味というと薬っぽいメロン風味を想像していましたが、「The メロン of メロン フラペチーノ」の名前通り、メロン風味ではなく完熟メロンの旨味とジューシーさを凝縮し、ミルキーさと歯触りが加わり最後の一口まで楽しめる“飲むメロン”でした。

##「The メロン of メロン フラペチーノ」のカロリーは? {#id2}

「The メロン of メロン フラペチーノ」のカロリーはTallサイズで287kcalです。

##オススメのカスタムは? {#id3}

カスタムをできるのがスタバの魅力のひとつ。オススメのカスタムを聞いてみたところ、そのままのメロンの味わいを楽しむのが1番のオススメなのだそう。

トッピングに使われているメロンホイップクリームは、エキストラホイップのオーダーも可能なので、メロン好きの人は追加してみるのも良いかもしれません。

##メロンフラペチーノの販売はいつまで? {#id4}

「The メロン of メロン フラペチーノ」の販売期間は、6月1日(水)から7月12日(火)までです。なくなり次第終了なので気になる人は早めにチェックしてみてくださいね。

##新作のフードメニューは「プラントベース」が仲間入り {#id5}

|photo\_center

|I@005.jpg,新作フードメニューは「プラントベース」

同日から販売されるフードメニューは、ライフスタイルに合わせた新しい選択肢として「プラントベース」も選べるようにと5種類のフードがラインアップしました。

スターバックスの「プラントベース」商品は、主要原材料に動物性食材を使わず、植物性食材を使用しています。主要原材料とは、本商品を構成する食品添加物を含む二次原材料までを指しているのだそう。「プラントベース」でありながらも、味わいや満足感にこだわった商品が登場するということで、全5商品を紹介します。

###・「アーモンドミルクの抹茶ムース」

|photo\_center

|I@006.jpg,「アーモンドミルクの抹茶ムース」(持ち帰り476円、店内利用485円)

抹茶とアーモンドミルクを組み合わせたケーキで、抹茶のほろ苦さと甘みのある深い味わい、グラハムクラッカーの香ばしさ、アーモンドミルクのまろやかな味わいのバランスが絶妙な一品です。

鹿の子大納言の程よい甘さとグラハムクラッカーのザクザクとした食感がアクセントになります。

###・「シュガードーナツ」

|photo\_center

|I@007.jpg,「シュガードーナツ」(持ち帰り250円、店内利用255円)

定番商品の「シュガードーナツ」がプラントベースにリニューアルしました。

しっとりともっちりとした食感の生地に優しい甘さのシュガーグレーズがコーティングされ、今まで以上のおいしさにこだわった味わいを楽しめます。

###・「スピナッチコーン＆ソイパティ イングリッシュマフィン」

|photo\_center

|I@008.jpg,「スピナッチコーン＆ソイパティ イングリッシュマフィン」(持ち帰り432円、店内利用440円)

外側はさっくり、中はもっちりとした食感が特長の全粒粉入りイングリッシュマフィンに、大豆を使用したソイパティ、スピナッチコーンクリーム、メープルマスタードを挟んだイングリッシュマフィン。

|photo\_center

|I@009.jpg,食べ応えがあり、ボリューム満点

まるでお肉のような味わいで食べ応え十分のソイパティと、スピナッチの旨み、コーンのつぶつぶ食感、メープルマスタードのコクのある甘さの相性は抜群。

そのまま食べても美味しいですが、ヒーティングするのもオススメです。

###・「トマト＆ソイボール 石窯フィローネ」

|photo\_center

|I@010.jpg,「トマト＆ソイボール 石窯フィローネ」(持ち帰り501円、店内利用510円)

フィローネにソイボール、ポモドーロソース、プラントベースチーズを挟んだ石窯フィローネは、ゴロッと大きなソイボールが3つも入っているので食べ応え十分。

トマトの酸味とプラントベースチーズのコクとのマリアージュを楽しむことができます。

###・「シェイクンミール ソイボロネーゼ」

|photo\_center

|I@011.jpg,「シェイクンミール ソイボロネーゼ」※一部店舗のみでのお取り扱い(持ち帰り452円、店内利用460円)

紫キャベツ、トマトドレッシングで和えた雑穀ビーンズサラダ、ソイボロネーゼソース、赤ピーマン、プラントベースチーズ、セミドライトマト、きゅうり、カリフラワー、グリーンリーフをトッピングした野菜の食べ応え抜群のメニューです。

|photo\_center

|I@012.jpg,色鮮やかな野菜が層になってる

蓋をしたまま10～15回程度よく振ると具材全体にソースがいきわたり、手軽で簡単に食べることができます。

新緑が深緑に美しく変化するこの季節にピッタリの“ミドリ”盛りだくさんのメニューが登場します。

最後の一口までメロンの味わいを堪能できる「The メロン of メロン フラペチーノ」は発売前からSNSで話題なので、気になる人は売り切れる前にチェックしてみてくださいね。

また、「プラントベース」フードメニューも挑戦しやすいラインアップばかり。

ヘルシーな気分の時やサスティナブルな取り組みの一環として、この機会に試してみるのも良いかもしれません。

<div data-template="author" data-template-id="12950"></div>

;;link;;

https://news.mynavi.jp/article/20220601-2355676/

https://news.mynavi.jp/article/20220525-2351139/

https://news.mynavi.jp/article/20220520-2348744/

https://news.mynavi.jp/article/20220518-2347319/

;;site;;

スターバックス

https://www.starbucks.co.jp/