

เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย ขยายความสุข เอาใจคอไอศกรีม เปิดสาขาใหม่ ใจกลางกรุงเทพฯ ณ เอ็มควอเทียร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย

www.benjerry.co.th

เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย ขยายความสุข เอาใจคอไอศกรีม เปิดสาขาใหม่

ใจกลางกรุงเทพฯ ณ เอ็มควอเทียร์

กรุงเทพฯ/ 18 เมษายน 60 – เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย เดินหน้าเอาใจคอไอศกรีมต้อนรับฤดูร้อน เปิดตัวสาขาใหม่ใจกลางกรุงเทพฯ ณ ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์ หวังเพิ่มทางเลือกในการพบปะกับแฟนไอศกรีม

นางสาวทิพวรรณ ตั้งวัฒนวรกุล ผู้จัดการผลิตภัณฑ์ เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย กล่าวว่า “หลังจากเปิดตัวอย่างเป็นทางการในประเทศไทยเมื่อปี 2559 เบน แอนด์ เจอร์รี่ส ประเทศไทย ก็ได้เดินหน้าส่งต่อความสุขแบบฉบับไอศกรีมอัดแน่นด้วยสิ่งดีๆ ด้วยการจัดกิจกรรม Free Cone Day เพื่อขอบคุณแฟนๆ เมื่อต้นเดือนเมษายนที่ผ่านมา และเรายังได้ขยายความสุขเพิ่มขึ้นอีก ด้วยการเปิดตัวร้านไอศกรีมเบน แอนด์ เจอร์รี่ส สาขาที่ 2 ณ ชั้น G ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์ โดยยังคงรูปแบบของการเป็นร้านไอศกรีมแห่งความสุข ที่อัดแน่นไปด้วยสิ่งดีๆ ให้กับทุกคน”

“ร้านเบน แอนด์ เจอร์รี่ส สาขา ดิ เอ็มควอเทียร์ เป็นรูปแบบของร้านขนาดเล็ก ออกแบบภายใต้คอนเซ็ปท์ฟาร์มวัวที่มีทุ่งหญ้าและท้องฟ้าเป็นแรงบันดาลใจ จุดเด่นอยู่ที่เพดานของร้านที่ดีไซน์เป็นลักษณะก้อนเมฆ เพื่อสื่อถึงท้องฟ้าพร้อมตกแต่งบรรยากาศร้านด้วยภาพกราฟิกภูเขาให้เหมือนกับมานั่งทานอยู่ในฟาร์ม โดยเลือกใช้วัสดุจากไม้มาเป็นองค์ประกอบสำคัญ และแม้ว่าจะเป็นร้านค้าขนาดเล็ก แต่เราก็ต้องการให้ลูกค้าได้มีช่วงเวลาในการพบปะสังสรรค์ ดังนั้น ร้านเบน แอนด์ เจอร์รี่ส สาขา ดิ เอ็มควอเทียร์ จึงได้จัดพื้นที่สำหรับลูกค้าให้นั่งรับประทานไอศกรีมเป็นเคาน์เตอร์บาร์เล็กๆ และเลือกใช้เก้าอี้สตุลลายวัวมาเป็นลูกเล่น ให้เหมือนได้นั่งอยู่ในฟาร์มขนาดย่อมนั่นเอง”
นางสาวทิพวรรณกล่าวเสริม

ในส่วนของไอศกรีมนั้น เบน แอนด์ เจอร์รี่สยังคงนำเสนอไอศกรีม 12 รสชาติ ให้เลือกลิ้มลองตามความชอบ ได้แก่

Chocolate Chip Cookie Dough ไอศกรีมรสวานิลลา ผสมกับชิ้นช็อกโกแลตชิปและแป้งคุกกี้โด Chocolate Fudge Brownie™ ไอศกรีมช็อกโกแลต อัดแน่นด้วยชิ้นขนมบราวนี่เต็มคำ Phish Food® ไอศกรีมรสช็อกโกแลต ผสมมาร์ชเมลโล่ คาราเมล และชิ้นช็อกโกแลตรูปปลา Cherry Garcia® ไอศกรีมรสเชอร์รี่ ผสมเนื้อเชอร์รี่ และชิ้นช็อกโกแลต Chunky Monkey® ไอศกรีมรสกล้วย ผสมชิ้นช็อกโกแลตและวอลนัท Strawberry Cheesecake ไอศกรีมสตอเบอรี่ชีสเค้ก ผสมเนื้อสตอเบอรี่และเกรแฮมแครกเกอร์ Caramel Chew Chew ไอศกรีมรสคาราเมล ผสมคาราเมลสเวิร์ล และชิ้นคาราเมลเคลือบช็อกโกแลต Cinnamon Buns® ไอศกรีมรสคาราเมล ผสมแป้งซินนามอนบัน และซินนามอนสเวิร์ล Fairly Nuts ไอศกรีมรสคาราเมล ผสมอัลมอนด์พราลีน และคาราเมลสเวิร์ล Mint Chocolate Chunk™ ไอศกรีมรสมันท์ ผสมชิ้นช็อกโกแลต Peanut Butter Cup ไอศกรีมพี้นัทบัดเตอร์ ผสมพี้นัทบัดเตอร์คัพ และ Vanilla ไอศกรีมรสวานิลลาเนื้อเนียนนุ่มจากวานิลลาแฟร์เทรด

หรือลูกค้าสามารถเลือกเป็นเมนูไอศกรีมชั้นเดย์ อาทิ Hot Fudge หรือ Caramel Sauce Sundae ราดด้วยฮ็อทฟัดจ์ หรือซอสคาราเมลและวิปครีมสด Brownie Special ที่มีบราวนี่สดบนไอศกรีม Cookie Cookie Sundae™ ทานกับคุกกี้อบสดใหม่สองชิ้นโต หรือ Banana Fudge Royal ไอศกรีมสองรสชาติและกล้วย สำหรับเมนูเครื่องดื่ม ก็จะมีเมนูมิลค์เชค ที่สามารถเลือกหน้าได้เองและมาผสมกับไอศกรีมรสชาติที่ชอบ ไม่ว่าจะเป็น Addicted to Chocolate™ จากไอศกรีม Chocolate Fudge Brownie หรือถ้าชอบความหอมของสตอเบอรี่ก็เลือก Therapy Strawberry Cheesecake™ นอกจากนี้หน้าร้อนนี้ยังขอแนะนำเมนู Chocolate Mint Shake ที่ผสมไอศกรีม Mint Chocolate Chunk เพื่อความสดชื่น

คอไอศกรีมสามารถแวะเข้ามาเลือกรับประทานไอศกรีมอัดแน่นด้วยสิ่งดีๆ ตามเมนูที่ชื่นชอบได้ที่ “ร้านไอศกรีมเบน แอนด์ เจอร์รี่ สาขา ดิ เอ็มควอเทียร์” ณ ชั้น G ศูนย์การค้า ดิ เอ็มควอเทียร์ (สถานีรถไฟฟ้า BTS พร้อมพงษ์) เปิดให้บริการตั้งแต่ 10:00 น. -22:00 น. สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.benjerry.co.th

PEACE, LOVE & ICE CREAM

#

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อ | เดียร์สติค เอเจนซี่

สุเมธ กาญจนพันธุ์ (เดียร์) โทร 095-253-6542 อีเมล: sumet.k@deeristic.com

ฐาณัชชา อวนอ่อน (อ้น) โทร 094-669-6442/095-361-4000 อีเมล: thanatcha.a@deeristic.com