

ქართვედმა სტუდენტებმა "ერთვნიური" გემოს ნაყინი შექმნეს



ნაყინის ბაზარზე ტაიდანღური ტექნოლოგიით დამზადებული ნაყინი Ice 'N Rolls (აის ენ როლსი) გამოჩნდა, რომლის დამფუძნებლები მეგობრები, მესამე კურსის სტუდენტები ნიკა ჩუგოშვიდი და გიორგი რაზმაძე არიან. Ice 'N Rolls -ში ნაყინის დაგემოვნება ჩურჩხედისა და ხვანჭკარას არმატირებულ შესაძლებელია.

როგორც „კომერსანტთან“ საუბრისას მისი ერთ-ერთი დამფუძნებელი ნიკა ჩუგოშვიდი აცხადებს, ნაყინი 40-ი სახეობის ინგრედიენტისგან მზადდება. ჩუგოშვიდის თქმით, ასორტიმენტი არის ყოველთვის დინამიური, მუდმივად ვამატებთ ახალ ინგრედიენტებს და პროდუქციას.

„ჩვენი კომპანია მაისში გამოჩნდა და პირველი თბილეთი „ისთ ფლინთში“ გავხსენით. მომხმარებელს მათ თვარწინ შექმნილ ნაყინის როლებს ვთავაზობთ. ნაყინი 40-ი სახეობის ინგრედიენტისგან მზადდება, მათ შორისაა ადკოჰოლური მარტინი, ბეირისი, ხვანჭკარა და ქინძმარაული. ამ რაოდენობის ინგრედიენტებით 700-ზე მეტი კომბინაციის მოფიქრება შეიძლება.“

მსგავსი სახის ნაყინები მსოფლიოში ნაცადია და მიუხედავად იმისა, რომ ეს ტაიდანღური ნაყინია ყოველთვის ხაზს ვუსვამთ იმას, რომ ის ქართულ გემოვნებაზეა მორგებული.“ – განაცხადა ნიკა ჩუგოშვიდმა.

რაც შეეხება Ice 'N Rolls-ის საფასო პოლიტიკას, კონკურენციას და სამომავლო გეგმებს, როგორც მისი ერთ-ერთი დამფუძნებელი ჩვენთან საუბრისას აცხადებს, „ნაყინის ფასები ოთხი დარიდან იწყება და შვიდ დარამდე მერყეობს. სამომავლო გეგმებში Gem Fest-ზე ჩვენი ნაყინის გატანას ვგეგმავთ. ასევე სამომავლოდ ჩვენ კაფე-მალაზიის კონცეფციაზე ვმუშაობთ, სადაც მხოლოდ ნაყინი არ იქნება. სხვა სანაყინეებისგან დამზადების ტექნოლოგია გამოგვარჩევს, ანუ ნაყინი მომხმარებლის თვარწინ მზადდება.“

commerciant.ge