



2024年7月17日
株式会社京王百貨店

見た目も涼しいフォトジェニックな「茶氷^{ちやごおり}」が静岡から大集結！酷暑を乗り切るひんやりスイーツがそろいます

「茶氷&夏のスイーツフェス」を初開催

会期：7月30日(火)～8月12日(月・振休)
会場：京王百貨店 新宿店7階 大催場
営業時間：10時～20時〈最終日は17時閉場〉



京王百貨店 新宿店では、7月30日(火)～8月12日(月・振休)の期間、7階 大催場にて「茶氷&夏のスイーツフェス」を初開催します。今夏は、昨年続き全国的に気温が高くなり、猛暑日が多くなることが予想されるため、暑い季節に涼しく楽しめる静岡茶を使用したかき氷「茶氷」*に着目したスイーツイベントを展開します。茶園や地域によって異なるお茶の味わいを活かしながら、地域ならではの素材や食トレンドを取り入れ作られる「茶氷」は個性的でフォトジェニックなものが多数。また、静岡県内で夏の時期にしか味わえないことから、近年夏の静岡のご当地スイーツとして若年層～シニア層まで幅広い年代の方から人気、注目を集めています。同イベントではこだわりの「茶氷」期間中約30種(計9店舗)が集結するほか、ソフトクリームや「水わらび」など各地のスイーツもそろい、新宿でひんやりスイーツを満喫できます。

1週ごと(1週目：7月30日～8月5日、2週目：8月6日～12日)に一部内容を変更し、計2週間展開します。

*「茶氷」とは静岡茶を使用したかき氷のこと。静岡県中部の観光地域づくりに取り組む公益財団法人するが企画観光局(静岡県静岡市)が、「かき氷」を通して静岡茶の魅力をより多くの方に親しんでもらいたい、という思いから2018年に始動した「茶氷プロジェクト」。静岡の夏の風物詩となっています。

■静岡 夏の新・ご当地スイーツ「茶氷」が大集結

●静岡市/雅正庵 by おやいづ製茶 **実演** **1週目** **京王百貨店限定販売**

写真左：「抹茶DEチョコミント」(1カップ)1,300円 中央：「ゆず茶香る抹茶氷」(1カップ)1,300円

右：「天上から舞う抹茶氷」(1カップ)1,100円

1949年創業のお茶メーカー小柳津清一商店直営の抹茶スイーツ専門店。(写真左) 雅正庵一番人気「鞠福(まりふく)」の夏季限定味チョコミントを添え、抹茶とミントを合わせた茶氷。ミントの清涼感と抹茶の甘味・渋みが絶妙な相性でさっぱりとした味わいです。(写真中央) オリジナルゆずクリームと自家製モザイクレアチーズケーキを添え、自家製抹茶蜜とゆず茶を合わせた茶氷。氷がとけても最後まで楽しめるよう、底にはさわやかなゆず寒天を忍ばせました。(写真右) 最高級抹茶を自家製白蜜氷に振りかけたシンプルな茶氷。抹茶本来の甘味・渋み・色を存分に楽しんで頂ける一品です。





●静岡市／茶菓子屋コンチェ **実演** **通期**
 「品種茶『香寿』と柚子みかん&自家製チョコレート」(1個)1,300円
 各日50食販売予定 **京王百貨店限定販売**

クラフトチョコレート専門店「Conche」が運営するお茶カフェ。静岡の本山地区でのみ栽培されるマスカットのようなフルーティーな香りが特徴の希少品種茶「香寿(こうじゅ)」を使用した京王百貨店限定販売のかき氷が登場します。静岡県産のミカン、ユズと自家焙煎カカオのシロップを加えて仕上げています。食べ進めるほどに変化するお茶、フルーツ、チョコレート、ミルクのマリアージュをお楽しみいただけます。



●静岡市／ティーズグリーン **実演** **通期**
 「食べ比べかき氷 あおい絢爛」(かき氷シロップ 抹茶・和紅茶・煎茶の計3種、揚げ団子5種)1,800円

2015年にオープンした日本茶カフェ「ティーズグリーン」。藤枝市産抹茶・島田市産和紅茶と煎茶を使用した自家製シロップのかき氷が楽しめるメニューが登場します。また、同店の人気NO.1商品「揚げ団子」もセットでお楽しみいただけます。塩あんこ・塩キャラメル・揚げいそべ・えごま唐辛子・わさびの揚げ団子5種も食べ比べできます。



●静岡市／はじまりの紅茶 **実演** **通期**
 写真左:「メロンわらびもちの和紅茶氷・赤」(1個)1,800円
 写真右:「メロンわらびもちの和紅茶氷・青」(1個)1,800円

土づくりからお茶を育て商品化し、カフェも展開している「はじまりの紅茶」。茶葉を知り尽くした同店が手掛けるのは、じっくりと煮出したオリジナルのロイヤルミルクティーシロップと相性の良いメロンのペアリングを活かした茶氷。柔らかいかき氷にみずみずしいメロンシロップと果肉を組み合わせ、もちっとしたわらびもちをトッピングしました。氷の中にも工夫がされており、食べ進めるほど食感、味の変化を楽しめるこだわりが詰まった一品です。



●静岡市／^{ボスコ}BOSCO **実演** **2週目**
 「濃厚 洋風抹茶こおりPREMIUM」(1カップ)1,680円
 各日100点販売予定

イタリア料理のシェフが手掛ける創作かき氷。自家製抹茶シロップのかき氷に静岡県産抹茶をふんだんに使用したほんのりとラム酒で香り付けしたホイップクリームをのせ、洋風に仕上げました。濃い抹茶のホイップクリームとあんこの相性も抜群です。



●静岡市／^{マルゼンティーロースタリー}MARUZEN Tea Roastery **実演** **通期**
 「焙煎温度別の3種ミニお茶かき氷食べ比べ」
 (氷3カップ[小]、シロップ3種)1,650円 **京王百貨店限定販売**

焙煎工房を併設し、静岡県産の一番茶を温度帯別焙煎したお茶やゼラートを提供する和カフェ。最上級一番茶の焙煎温度別お茶シロップがたっぷりとかかったかき氷の食べ比べが楽しめる京王百貨店限定メニューが登場します。8種類の中から好きなお茶のシロップを3種類お選びいただけます。





●静岡市／凛々茶房 **実演** **1週目**

「抹茶はちみつレモン」(1カップ)1,000円

お茶職人の仕上技術を競う「同一荒茶による仕上技術競技会」での受賞経験をもつ茶師が独立開業した「凛々茶房」。静岡で最も歴史がある銘茶産地として知られる濃緑色とまろやかな味わいが特徴の「本山抹茶」を使用しています。凛々茶房オリジナル抹茶シロップにハチみつレモンとホイップクリームをのせて仕上げました。



●島田市／朝日園 **実演** **通期**

「抹茶あんみつかき氷」(1カップ)1,000円

静岡県の地域ブランド茶の一つとして有名な「川根茶」の老舗専門店「朝日園」。毎年茶氷の新メニューが登場する人気の同店から、渋みやクセがなくやさしい味わいが特徴の川根町産の抹茶をたっぷりを使ったかき氷とあんみつがコラボレーションした茶氷が登場します。かき氷とあんみつ、今までなかった夏の定番スイーツの組み合わせは絶品。上から北海道産小豆と川根町産のユズ蜜をのせ、さわやかな味わいに仕上げています。



●牧之原市／森木農園 **実演** **通期**

「ほうじ茶いちごティラミス」(1カップ)1,500円 各日100点販売予定

京王百貨店限定販売

200年以上の歴史を持つ牧之原市の「森木農園」は、有機肥料や堆肥にこだわり、イチゴ、お茶、メロン、旬の農作物を栽培しています。農家が手掛ける「お茶」×「完熟いちご」を使用した「ほうじ茶いちごティラミス」の茶氷が京王百貨店限定で登場します。農作物本来の味わいをお楽しみいただけるよう、自家製ソースをふんだんに使用したこだわりのかき氷を作物ができるまでのストーリーと共にお届けします。



■そのほかにもひんやりと楽しめるスイーツがそろいます **通期**

●東京／七里香

「雲上 水わらび」(1個)378円



富士山の名水とわらび粉で作ったすっきりとした喉ごしの一品。お好みで黒蜜、きな粉をかけて楽しめます。

●北海道／RIPE

「フローズンドリンク」(1杯)

594円 **実演**



同店人気のゼリーを凍らせて作った、ひんやりとした食感を楽しめるフローズンドリンク。

●東京／とげぬき福寿庵

「初代シベリアロール」(1本)2,376円



あんことふんわりスポンジ。夏は冷やして楽しむのもおすすめの一品。

ほかにも、福岡／八女茶の中村茶園「八女抹茶ソフトクリーム」や、ほどよい塩味が人気のとげぬき福寿庵の「塩豆大福」なども登場します。