



これまで、これから。



2024年4月18日

株式会社京王百貨店

ゴールデンウィークに全国各地から厳選したアイス 34 ブランド・120 種以上が集結

「新宿店 開店 60 周年記念 あいぱく～アイスクリーム万博～2024」を初開催

会期：4月25日(木)～5月6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18時閉場〉



株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：仲岡一紀）新宿店では、4月25日(木)～5月6日(月・振休)の期間、新宿店7階 大催場にて「新宿店 開店60周年記念 あいぱく～アイスクリーム万博～2024」（以下、「あいぱく」）を初開催します。「あいぱく」とは、一般社団法人「日本アイスマニア協会」がプロデュースする国内最大規模のアイスイベントで、2015年に初開催以降、累計およそ400万人が来場する人気イベントです。今展では「全国各地を巡るアイスの旅」をコンセプトに、各店こだわりのアイスを実演で販売するほか、全国各地から厳選したご当地アイスや昔懐かしいパッケージのアイスなど、34ブランド・120種以上のアイスを展開します。今年も、全国的に気温が平年より高めと予想されているゴールデンウィーク。ひんやりと冷たく甘いアイスの食べ比べを満喫できるイベントです。

■全国各地で人気のソフトクリームやかき氷、ジェラートを実演で！

●長崎県／ニューヨーク堂 **実演**

写真左：「たべるミルクセーキ生ソフト」(1個)650円 **あいぱく限定**

写真右：「長崎カステラ生ソフト」(1個)650円

1937年創業、長崎の老舗洋菓子店「ニューヨーク堂」。長崎県のご当地スイーツ「たべるミルクセーキ」にソフトクリームを載せた「たべるミルクセーキ生ソフト」や、ザラメ付きのカステラにソフトクリーム、クッキーを盛りつけた「長崎カステラ生ソフト」が登場します。独自製法で仕立てたソフトクリームは、長崎県産の新鮮な赤卵を使用し濃厚な卵の味わいを楽しめます。



報道関係のお問い合わせ先：京王百貨店 経営企画部(広報) TEL：03-5354-2855（千脇、竹田、成田、八木）

お客様のお問い合わせ先：(株)京王百貨店 新宿店（ナビダイヤル）TEL：0570-022-810



●静岡県/MARUZEN Tea Roastery(マルゼン ティー ロースタリー) **実演**

東京初出店

「ダブル」(1個)1,200円 ※玉露を選択した場合は1,300円

焙煎工房を併設し、静岡県産の一番茶を使用して焙煎温度帯別にお茶やジェラートを提供するティージェラートカフェ。摘んだ茶葉を蒸してそのままジェラートに使用したフレッシュな茶葉の香りと味が楽しめる「0℃ 荒茶」や、一番茶を130℃で焙煎し、煎茶の渋み、コク、旨みが強い「130℃ 煎茶」など茶葉の特徴をそれぞれに楽しめるジェラートです。

●沖縄県/かなplus **実演**

「かき氷 レッド」(1個)1,100円 **あいぱく限定**

沖縄県産食材や旬の食材を使用した自家製ソースのかき氷が地元民や観光客に人気の沖縄県・北谷のかき氷専門店。ソースに沖縄県産のイチゴとクリームチーズを合わせ、「カラキ※」の風味が香るカスタードクリームを盛り付けたかき氷が、「あいぱく」限定メニューとして登場します。

※「カラキ」とは、琉球王朝時代から重宝された沖縄本島北部に自生する木でシナモン的一种。正式名称は「オキナワニッケイ」。

●北海道/自然素材の菓子工房 ましゆれ **東京初出店** **実演**

写真左:「ジャージー牛乳ソフト」(手焼きコーン、1個)650円

写真右:「苺パフェ」(1個)900円 **あいぱく限定**

北海道札幌市に店を構え、北海道産有機JAS認定小麦や、ミネラルシュガーなど素材にこだわったスイーツやパンを販売する菓子工房。北海道「美瑛放牧酪農場」直送のジャージー牛のミルクと砂糖のみを使用したソフトクリームです。自家製イチゴソースをかけたソフトクリームに国産イチゴを盛りつけたパフェは「あいぱく」限定メニューです。

●三重県/イモンネ **東京初出店** **実演**

「ジェラ餅2段各種」(写真左:伊勢抹茶×ほうじ茶、写真右:ミルク×白桃)
(1個)各800円

「プレミアムジェラ餅2段」(写真中央:濃苺×濃ほし芋)(1個)
1,000円 **あいぱく限定**

伊勢神宮・内宮前に昨年オープンしたジェラート専門店。求肥でジェラートを包んだ人気商品「ジェラ餅」が登場します。伊勢志摩の郷土食「干し芋」や三重県名産の「伊勢抹茶」を使用したジェラートが楽しめます。

●神奈川県/シルスマリア **実演**

「生チョコソフト ビター」(1個)660円

1982年創業、生チョコレート発祥の洋菓子店。カカオとバニラの香り豊かな生チョコレート「シルスビター」を使用した、くちどけ滑らかなチョコレートソフトクリーム。チョコレート味のワッフルコーンに盛り付け、生チョコレートをトッピングしています。

●京都府/プレマルシェ・ジェラテリア **実演**

「イタリアンジェラート ダブル」(1個)700円

※ジェラートは、シングル・ダブルともに700円

「チュロス」(1個)200円

京都・三条に本店を置く「プレマルシェ・ジェラテリア」。濃厚なイタリアンジェラートから、乳製品を使用せず植物性原料でつくるジェラートなど、素材と技法にこだわったジェラート専門店です。「とろけるいちごみるく&ひまわりハニー」などフレーバー10種をそろえ、米粉を使用したチュロスをトッピングして提供します。



写真左:「荒茶」、写真右:「玉露」



※写真の商品はあわせて900円



■素材にこだわったカップアイスが充実

※ご当地アイスコナーで展開

●東京都/MAX PISTACHIO(マックス ピスタチオ)

「ピスタチオアイスクリーム」(1個)950円 **あいぱく限定**

東京・世田谷にあるピスタチオスイーツ専門店。イタリア・シチリア産のピスタチオを使用したピスタチオのコクと豊かな風味が特徴のアイスクリーム。トッピングの「ピスタチオふりかけ」は、ザクザクとした食感が楽しめ、ピスタチオの香りや風味がアップします。



●静岡県/焼き芋専門 oimo&coco.

「焼き芋屋さんの熟成おいもジェラート」

〈ふんわりミルク〉(1個)450円

〈濃厚おいも〉(1個)550円

〈超濃厚おいも〉(1個)650円

産地、品種、貯蔵期間にこだわり、厳選した農家直送のさつまいもを、独自製法でじっくりと遠赤外線効果で焼き上げた焼きいも。皮ごとジェラートに使用することで、風味や香りが一層豊かに感じられます。ミルクと焼きいものバランスが異なる3種類から選べます。



●北海道/ラ・レトリなかしべつ

「カップアイス」〈ミルク・紅茶・抹茶・素のミルク発酵フロズンヨーグルト〉

(1個)各460円

1992年設立の北海道・中標津にある乳製品工房。添加物を使用せず、中標津の良質な生乳を使用したアイスクリームは、ミルクの美味しさと滑らかな舌触りが特徴です。



●山梨県/桃農家カフェ ラペスカ

「桃ジェラート各種」(1個)530円

山梨県桃専門農家が収穫時期のみオープンするカフェ。現地では、小さな傷があるなど贈答用に向かない見た目の桃を使用し、パフェやジェラート、フルーツサンドを提供します。「黄金桃」や「白鳳」など、自社農園で育てた品種を使用したジェラートがそろいます。



※写真はイメージ

●長崎県/ニューヨーク堂

「プレミアム生チョコアイス」(1個)680円 **あいぱく限定**

長崎県の老舗洋菓子店が作る生チョコアイス。チョコレートアイスに生チョコモンブランを絞り、ダイスカットの生チョコをトッピングしたチョコレート好きのためのアイスです。カップの底のチョコレートクランチの食感も楽しい一品です。



●茨城県/サザコーヒー

「将軍珈琲ジェラート」(1個)600円

茨城県でコーヒー豆の輸入・焙煎・販売を行う同店。コーヒーの香りに着目して、幕末のフランススタイルのコーヒーを、文献をもとに再現したブレンドコーヒー「将軍珈琲」を使用したジェラートは、コーヒーの濃度とミルクのバランスにこだわった一品です。





■アイス評論家・アイスマン福留氏おすすめのご当地アイス

●和歌山県／玉林園
「グリーンソフト」(1個)270円



●栃木県／フタバ食品
「レモン牛乳カップ」(1個)200円



●北海道／ロッテ
「北海道とうきびモナカ」(1個)200円



●長崎県／オランダフーズ
「岩下の新生姜風味のかき氷」
(1個)150円



●三重県／寿恵広(すえひろ)
「アイス饅頭」(1個)210円～



<アイスマン福留氏プロフィール>

アイス評論家／日本アイスマニア協会代表理事
著書:「日本懐かしアイス大全」「日本アイスクロニクル」
「日本ご当地アイス大全」(写真右)など



※アイスマン福留の来場はありません。