

人気のかき氷店が、今年も銀座に登場！ くらもと やつよし なかまち 蔵元八義天然氷の「中町氷菓店」

@銀座ロフト1F カフェ

LOFT
FOODLAB

銀座ロフトは、昨年好評を博した「蔵元八義の天然氷のかき氷 中町氷菓店」(スマイラル・カンパニー(株):代表取締役 永野 崇)のポップアップストアを、今年も7月18日(土)より開店致します。

「天然氷のかき氷 中町氷菓店」は、長野県松本市の「NAKAMACHI CAFE」の夏季限定店舗で、休日には行列する人気店舗として一日350杯を売上げるほどの繁盛店です。南アルプス八ヶ岳の蔵元「八義」の天然氷を使用し、プロの削り手により、ふわふわに削られた天然氷が口の中でとろけてゆく感覚が特長。トッピングは生のフルーツから作られるフレッシュで濃厚なフルーツソースと特製の練乳とのバランスがインパクトとともにすっきりとした味わいを生み出し、多くのかき氷ファンを魅了しています。天然氷は、冬の間自然の寒さのみでじっくりと時間をかけて作られることにより、不純物を含まない純度の高い透明な氷となります。冬場に作った天然氷は「氷室(ひむろ)」にて夏まで貯蔵されます。昭和初期全国に100軒近くあった氷室は、現在5軒のみとなり、さらに去年は暖冬のため天然氷の生産がおおよそ半減しているところも多く、極めて希少となっています。

<銀座ロフト「蔵元八義の天然氷のかき氷 中町氷菓店」ポップアップストア概要>

◇所在地:銀座ロフト1Fカフェ「ロフトフードラボ」

◇期間:2020年7月18日(土)~8月2日(日)

◇メニュー:4種類(予定) ※価格は全て税別。

①信州生夏秋イチゴ 1,100円

長野県産の甘酸っぱい夏秋イチゴを生のままシロップに。本店人気 No.1。

②宇治金時 1,200円

京都宇治産の高級抹茶の上に北海道産の大納言を煮立てたつづね餡をトッピング。本店定番メニューの一つ。

③信州塩スイカ 1,100円

長野県産の大玉スイカをそのまま絞り、アクセントに岩塩を散らした夏の一品。

④銀座シトラスミント 1,100円 ※土日祝限定

銀座ルーフガーデン(銀座ベルビア館屋上緑地)で育てた無農薬フレッシュミントと、レモン、ライム、信州産蜂蜜を使用した爽やかな一品。



①



②



③



④

※このリリースの情報は2020年7月現在のものです。

商品内容・価格等は変更になる可能性があります。