

# NEWS RELEASE

2019年9月吉日

イベント・商品情報



株式会社ロフト

## 信州松本で行列のかき氷店が銀座に限定登場！

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、「蔵元八義」の南アルプス八ヶ岳の天然氷を使用した長野県松本市の「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銀座ロフトのカフェ「ロフトフードラボ」にて開店致します。「天然氷のかき氷 中町氷菓店」は、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、冬の間に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、天然氷の生産は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:2019年9月5日(木)~9月23日(月・祝)

◇メニュー:5種類(予定) ※価格は全て税込み。

①金箔宇治金時 3,200円 ☆銀座ロフト特別メニュー-1日10食限定

京都宇治産の高級抹茶と北海道産の大納言を使用し、金沢「箔一」の金箔をトッピングに使った日本の伝統が詰まった豪華な一品

②長野県産生いちご 1,400円

新鮮な生の夏いちごのみを使用した甘酸っぱさがさわやかな定番。本店人気 NO.1

③長野県産ナガノパープル 1,400円

長野県産のぶどう「ナガノパープル」を贅沢に、濃厚な皮ごと100%搾りたてソース

④高級マスクメロン 1,600円

香り高いマスクメロンの果肉を潰したシロップで、まるでマスクメロンを丸ごと食べているような味わい

⑤黒蜜きな粉もち 1,600円

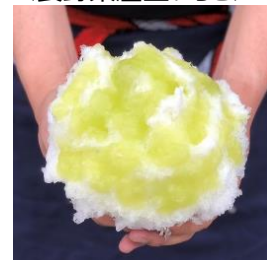
沖縄県産黒糖を煮詰めた深くコクのある黒蜜と国産きな粉とオリジナルもちソースを中に忍ばせた和の味わい



<金箔宇治金時>



<長野県産生いちご>



<高級マスクメロン>

※このリリースの情報は 2019 年 9 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。