子どもの夢と、大人の恋に。
Hamakita Sweets Community
nicoe

報道関係各位

2018年6月6日（水）

47都道府県50品のかき氷が浜松に登場！

nicoe（ニコエ）かき氷甲子園

～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～

2018年7月27日（金）～8月26日（日）11：00～21：00

※期間中の金土日限定開催

有限会社春華堂 (本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕) は47都道府県全50品のかき氷を楽しむ「**nicoe(ニコエ) かき氷甲子園 ～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～**」を2018年7月27日(金)~8月26日(日)の期間中、金土日曜日限定で、直営施設 浜北スイーツ・コミュニティnicoe [静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11］にて開催致します。

■かき氷甲子園開催への想い

創業131年目を迎えた春華堂はこれまで、浜松の地で菓子製造・販売を営んでまいりました。お客様に喜んでいただけるお菓子作りを追求していく中で、うなぎパイをはじめとする様々なお菓子の原材料となる素材の大切さを感じてきました。そんな素材への想いから原材料の生産からお菓子の製造販売までを手がける「６次産業」の取り組みにチャレンジしたいという想いが増していきました。その想いの延長線上にあるのが今回の「nicoeかき氷甲子園」であり、「６次産業」への第一歩となると考えております。

素材の良さを最大限に引き出すべく、メゾンジブレ 江森宏之氏をはじめとする4名の監修者にかき氷を開発していただきました。かき氷を通じて全国47都道府県を代表する素材の美味しさやこだわりを、nicoeから全国へと発信していきたいと考えております。

■nicoe かき氷甲子園 詳細

nicoe かき氷甲子園 公式ロゴ

期間： 2018年7月27日(金)~8月26日(日)　※金土日曜日 限定
時間： 11：00～21：00
開催場所： 浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ) ガーデン特設会場
販売方法： チケット制
当日販売 チケット6枚　1,800円（税込）
前売販売 チケット7枚　1,800円（税込）
※チケットの販売に関する詳細は
nicoeのWebサイト（http://www.nicoe.jp/ice47/)にて随時公開予定

■nicoeかき氷甲子園 かき氷詳細

期間中nicoeでは、１週間毎に販売するかき氷の種類を変え、５週間に渡り、全５０品のかき氷（一部提供方法が異なる）を販売いたします。期間ごとに販売するかき氷は以下の通りです。

■7月27日（金）28日（土）29日（日）

静岡県	クラウンメロン	福岡県	あまおうのジャム	北海道	ラズベリー	長崎県	びわ	茨城県	栗
神奈川県	湘南ゴールド	滋賀県	いちじく	広島県	レモン	岐阜県	細寒天	石川県	食べる金箔

■8月3日（金）4日（土）5日（日）

和歌山県	あら川の桃	山形県	さくらんぼ	宮崎県	日向夏	東京都	パッションフルーツ	埼玉県	さつまいも
鹿児島県	黒糖	徳島県	すだち果汁	大阪府	冷やしあめ	三重県	伊勢海老		

■8月10日（金）11日（土）12日（日）

静岡県	クラウンメロン	佐賀県	さがほのか シロップ	岡山県	マスカットオブ アレキサンドリアの ピューレ	富山県	柚子	群馬県	蒟蒻
岩手県	ジョナゴールド ジュース（りんご）	山梨県	葡萄	愛媛県	和栗のペースト	新潟県	麹だけでつくった あまさけ	愛知県	名古屋コーチンの卵

■8月17日（金）18日（土）19日（日）

栃木県	夏イチゴ	沖縄県	ゴールドバレル (パイナップル)	京都府	宇治抹茶	山口県	萩の夏みかん	鳥取県	二十世紀梨ジュース
福井県	黄金梅	千葉県	ピーナッツ	高知県	狼桃ジュース （トマト）	島根県	出雲生姜	宮城県	仙台味噌

■8月24日（金）25日（土）26日（日）

福島県	桃	静岡県	クラウンメロン	長野県	巨峰	熊本県	デコポンの シロップ漬け	香川県	和三盆 おいり
兵庫県	黒豆	奈良県	柿	大分県	かぼす果汁	青森県	一球入魂 かぼちゃ	秋田県	いぶりがっこ

※高知県「アンテナスイカ」はnicoe内 五穀屋にて販売いたします。
※富山県「白海老」、島根県「しじみ」はnicoe内 THE COURTYARD KITCHENにて販売いたします。

※各かき氷のチケット枚数は、種類により異なります。（枚数は、6月中旬発表予定）
nicoe WEBサイト（http://www.nicoe.jp/ice47/）にて最新情報をご確認ください。

《nicoeかき氷甲子園　47都道府県かき氷・生産者一覧》

【北海道：ラズベリー】

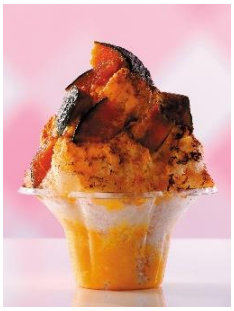
第1週：7/27,28,29

雨が少なく冷涼な北海道はベリーの栽培には最適。人や環境に優しい農法で実ったラズベリーはまるで赤い宝石。完熟した果実のみを手摘み収穫で搾りました。

ときいろファーム（鴇崎伊吹・姿名子）
ヨーロッパ縦断の経験を活かし北海道十勝帯広で10種類のベリー栽培に奮闘中。

【青森：一球入魂かぼちゃ】

第5週：8/24,25,26



本州最北の地で育てられた「一球入魂かぼちゃ」は、1株に1個だけ実を結実させるという栽培方法により旨味が凝縮され、糖度は13～15度に達します。深い緑色の果皮と山吹色の鮮やかな果肉、凝縮された甘さとホクホクとした食味が特徴です。

農業生産法人　下北カンブリア農場株式会社　（沖ニ昭宏）
一球に魂を込めて育てています。代表取締役　農場長

【岩手：ジョナゴールドジュース】

第3週：8/10,11,12

ジョナゴールドは爽やかな酸味と甘味のバランスが心地いい、かき氷にぴったりの品種。当園のりんごジュースは江刺産りんごが7品種ございます。農家直送の瑞々しいりんごを味わって頂けたら嬉しいです。

及川りんご園（及川健児）
寒暖差の大きい気候と黒土と言われる豊穣な土壌、全国トップクラスの農作物が育つ江刺でりんご園を営んでいます。

【宮城：仙台味噌】

第4週：8/17,18,19

伊達政宗公が持ち込み、江戸で大評判となった仙台味噌。昔からダシいらずと言われるほど、発酵熟成期間中に生成される旨味成分が豊富です。仙台味噌は現在も赤味噌の代表格としてその名が知られています。

有限会社今野醸造（今野昭夫）
明治36年創業、蔵人の手と技をしっかり注いだ本格派の仙台味噌蔵元です。

【秋田：いぶりがっこ】

第5週：8/24,25,26

本場でつくった本物で本物の「いぶりがっこ」。いぶりがっこは秋田県南の豪雪地域で保存食としてつくられた発酵食品。ひとつひとつ丁寧につくっている逸品です。

高関上郷農場（藤井清徳）
秋田県大仙いぶりがっこ伝統の地で、いぶりがっことはこういうものだと言う、本物にこだわり作っています。

【山形：さくらんぼ】

第2週：8/3,4,5

紅色がひときわ鮮やかな、さくらんぼの「紅さやか」。市場に出回ることの少ない希少な品種で、美しい色合いと程よい酸味が特徴です。ジャムやシロップといった加工品にすることで存分に活かすことができます。

鈴木さくらんぼ園（宮城良太）
妻の実家のさくらんぼ農家に弟子入りして5年。半農半デザイナーとして新しい暮らし方を開拓中です。

【福島：桃】

第5週：8/24,25,26

ももの花が、例年より10日ぐらい早く満開になりました。その分早く収穫になる予定です。福島の桃は味が良いのが特徴です。

フルーツファーム伊藤（伊藤隆徳）
果物作り（もも、りんご、ぶどう）50年の農家です。

【茨城：栗】

第1週：7/27,28,29

本場茨城の栗をブランド化するために県と共同で、一番おいしい時期の国産・茨城の栗をペーストにしました。衣栗は果物の旨味豊富な果物皮ぎしの部分を残しているため栗の旨味は濃厚です。

小田喜商店（小田喜保彦）
日本一の産地、茨城県の栗を、ひいては笠間の栗の知名度を上げ、日本一のブランドにすることをめざしています。

【栃木：夏イチゴ】

第4週：8/17,18,19

栃木限定の夏いちご「なつおとめ」は、品質が高く形の良い粒が多く、甘味酸味のバランスが良くスイーツに最適。赤い果肉が特徴でシロップは鮮やかな色に仕上がります。

菊池いちご園（菊池太輔）
那須塩原市でとちおとめ、なつおとめを栽培。1年を通じていちご作りをしています。

【群馬：蒟蒻】

第3週：8/10,11,12

赤城山を背に、眼下には利根川が流れ、その美しさから日本の美しい村に選出される群馬県昭和村。大自然が作り出したこの環境を活かし、生産量日本一、品質日本一！昭和村のこんにゃくをぜひ堪能して下さい。

株式会社北毛久呂保（兵藤武志）
【うまい・楽しい・おもしろい】を経営指針に伝統のこんにゃくから新しい様々なこんにゃくを作っております。

《nicoeかき氷甲子園　47都道府県かき氷・生産者一覧》

【埼玉：さつまいも】

第2週：8/3,4,5

川越地域で作られたお芋は昔から味が良いと評判で、全国でお買上げいただいております。江戸時代より有名になった紅赤（金時）を始め、紅あずま、紅はるかなど、色々な種類のさつま芋を生産しています。

川越いも研究会（山田哲也）
江戸時代より川越芋（さつま芋）を生産している農家の団体です。

【千葉：ピーナッツ】

第4週：8/17,18,19

砂糖を加えていないため落花生そのものの風味が際立つピーナッツバターです。お好みで醤油やはちみつなどを加えて様々な料理にもお使いいただけます。

株式会社實川文雄商店（實川喜代子）
千葉産落花生100%を使用した濃厚なピーナッツバターです。

【東京：パッションフルーツ】

第2週：8/3,4,5

パッションフルーツは甘酸っぱく、南国の香り広がる果物です。島ではパッションフルーツジュースは、焼酎割りとしても人気です。

フリーショップまるひ（菊池歌子）
父島のメインストリートである、二見港エリアに構えて地元の商品を扱っているお店です。

【神奈川：湘南ゴールド】

第1週：7/27,28,29

神奈川県農業技術センターにて黄金柑と温州みかんを掛け合わせた新感覚のオレンジです。神奈川県西部が産地で、3月上旬～4月下旬までの1ヶ月余りしか流通しない、春を感じる希少な柑橘です。

JAいながわ西湘SG21（鈴木裕章）
神奈川県小田原市で約50年、柑橘栽培に携わっており、SG21の会長を務めております。

【新潟：麹だけでつくったあまさけ】

第3週：8/10,11,12

砂糖を一切使わず、麹のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出した「あまさけ」です。よい麹づくりにこだわりを持つハ海山ならではの上品な仕上がりとなりました。

八海醸造株式会社
（八海醸造株式会社製造部の皆様）
霊峰八海山の裾野に酒蔵を構え、淡麗で飲み飽きしない清酒をめざし、真面目な酒造りに励んでおります。

【富山：白えび】

※nicoe内 THE COURTYARD KITCHENにて提供

水深最大1000m、綺麗な海水、また立山連峰から地下水を通して流れる豊富な栄養源を有する富山湾のみに集まる白えびは、その世界唯一の希少性や姿の美しさから、別名「富山湾の宝石」と呼ばれています。

有限会社白えび屋（山岸真大）
白えびのパイオニアとして、元祖白えび天丼や元祖白えびせんべいなどを開発・販売し、白えびの普及に努めております。

【富山：柚子】

第3週：8/10,11,12

日本最北のゆず栽培最適地ともいわれる砺波市庄川町金屋地域では古くより金屋ゆず（現：庄川ゆず）の名で親しまれてきました。表皮が凸凹で外見の美しさには少々欠けますが、果肉が厚く、酸味、香りも強いゆずです。

JAとなみ野稲種センター
（JAとなみ野稲種センター種子の里の皆様）

弘法大師が伝えたというゆずの里のブランドが「庄川ゆず」です。

【石川：食べる金箔】

第1週：7/27,28,29

食用金箔は熟練の職人が薄さ1万分の1ミリまで打ち仕上げる伝統的な金箔。金箔シュガーはまるで砂金の様に砂糖一粒単位で金箔をコーティングされた箔一オリジナル商品。

株式会社箔一（山根勉）
金沢箔 伝統工芸士として認定を受け、箔一で使用するすべての箔製造から管理までを務めております。

【福井：黄金梅】

第4週：8/17,18,19

梅の概念を覆す梅。長い間農家しか知り得なかった完熟期の芳醇で上品な香り、樹上で完熟させ自然落下を待って収穫する事でしか得られません。「日本の梅文化を若い世代に！」の活動がフードアクションニッポン2015商品部門優秀賞受賞しています。

株式会社カリョー（浜野好巳）
生産者しか知り得なかったこの梅の香りを多くの方々に知っていただき、里山の梅林が荒れていくのを食い止めるため奔走しています。

【山梨：葡萄】

第3週：8/10,11,12

フランスボルドーのワイン用品種の代表の品種。キレのあるタンニンとバランスの良い酸を持ち複合香も複雑で、キングオブグレープと呼ぶのにふさわしい果実です。通常ワイン用として用いられる為かき氷は極めて稀なケースです。

株式会社プロヴィンチア（竹崎清彦）
元某科学雑誌の編集、定年後大好きなワインの世界へ。シャンソンをこよなく愛する栽培家。

《nicoeかき氷甲子園　47都道府県かき氷・生産者一覧》

【長野：巨峰】

第5週：8/24,25,26

巨峰を樹の上で霜が降りるまでならせたまま甘さを極限まで高め、冷蔵庫内で1週間以上熟成貯蔵させ搾り上げた、限りなくソースに近いジュースです。丁寧に作り上げた種有り巨峰特有の風味と深い味わいをお楽しみください。

秀果園（渡邉隆信）
長野県にて巨峰栽培63年目の秀果園2代目代表です。6次産業や輸出、育種地に挑戦継続中です。

【岐阜：細寒天】

第1週：7/27,28,29

山岡細寒天は天草100%の原料で製造しています。毎年、全国の漁港を回り直接仕入をしています。山岡細寒天は食物繊維が豊富でおなかの調子を整える最高の食品です。

桝五寒天商会(佐々木淳二)

まごころこめた山岡細寒天作り一筋!!

【静岡：クラウンメロン】

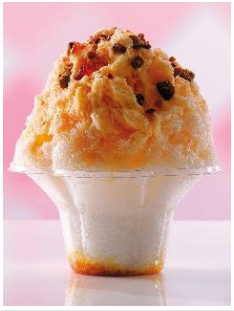
第1週：7/27,28,29　第5週：8/24,25,26　第3週：8/10,11,12

マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1つの果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。

静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所（中條文義）
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【愛知：名古屋コーチンの卵】

第3週：8/10,11,12



名古屋を日本を代表する地鶏、名古屋コーチン。青木養鶏場の卵は、どれもが非常にコレステロールと脂肪分が低いのが特徴です。一他社とは異なる餌の成分と飼育方法が優れた卵を生み出しています。

青木養鶏場（青木雅浩）
青木養鶏場の卵は地元に愛され“この卵を食べたら他の卵は食べられない”と言われています。

【三重：伊勢海老】

第2週：8/3,4,5

三重県の魚である伊勢海老は三重県ブランド1号に認定されています。その姿が堂々たる風格の伊勢海老は海老の王様と言われて古くから長寿・延命の願いを込め贈り物などに欠かせないものになっています。

マルカ水産株式会社（川岸一洋）
三重県の伊勢志摩で魚介類の卸売りをさせていただいています。三重を代表する伊勢海老や鮑などを多数扱っています。

【滋賀：いちじく】

第1週：7/27,28,29

栗東いちじくは、全生産者がビニールハウス栽培に取り組んでいます。そのため気象状況の影響が少なく、農薬の使用量も少なくすむため、安全・安心な「栗東いちじく」をご提供することができます。

栗東いちじく生産組合
（栗東いちじく生産組合の皆様）
おいしいいちじくを皆様に食べていただきたい！そんな思いを持っていちじくを栽培しています。

【京都：宇治抹茶】

第4週：8/17,18,19

青山茶園は、5 月初旬から茶摘みが始まりますが、茶葉は年に1度しか収穫をしません。毎年最高の新芽が出るよう茶の木をしっかり休ませて力を蓄えさせる為です。

青山茶園（青山信次）

谷筋を埋めるように覆い下茶園が広がる宇治東山地域の3代続いている茶農家です。

【大阪：冷やしあめ】

第2週：8/3,4,5

先代が大好きで60年以上前に自分用に作り始めました。昔のままの素材と作り方で、高知県産の生姜、砂糖は種子島産のさとうきびから、黒糖は波照間産。大阪産（もん）名品にも認定されています。

カタシモワインフード株式会社
（高井利洋）
大正3年創業の日本酒の製造技術を用いてワイン醸造を始めた、西日本では現存する最古のワイナリーの代表を務めています。

【兵庫：黒豆】

第5週：8/24,25,26

昼夜の温度差が激しい丹波特有の気候と豊かな地味に加え、長年の研究・努力が世界に誇る丹波黒大豆を育んできました。兵庫県知事の認証を受けた3E商品で、黒大豆菓子のベストセラー商品です。

株式会社やながわ(秋山茂樹)
丹波の加工業者として丹波黒大豆を加工することで利用価値を高め消費拡大に努めています。

【奈良：柿】

第5週：8/24,25,26

甘柿の王様と呼ばれる富有柿を贅沢に使った柿ジャム。柿の美味しさを引き出すために、熟度の違う柿をあわせ煮詰めています。原料の美味しさを大切にした専門店ならではのこだわりの柿ジャムです。

石井物産株式会社（石井和弘）
柿の名産地である奈良吉野の里で、柿を使用した様々な菓子を製造販売しております。

《nicoeかき氷甲子園　47都道府県かき氷・生産者一覧》

【和歌山：あら川の桃】

第2週：8/3,4,5

桃を栽培して数百年と言われる歴史ある桃の産地、和歌山県紀の川市桃山町で「あら川の桃」というブランド桃を栽培。何代にも渡り豊田屋はこだわりの桃を栽培し続けております。

株式会社豊田屋（豊田孝行）
現役医師と農家を兼業。健康で安全・安心な作物を！病気を治すだけではなく、病気を予防したい！との思いから栽培しております。

【鳥取：二十世紀梨ジュース】

第4週：8/17,18,19

鳥取県の特産である青梨の代表品種二十世紀梨は、甘みの中にさわやかな酸味、シャキシャキとした果肉は果汁を多く含んでいます。「贅沢二十世紀梨ジュース」は果汁99.9%使用、選果からはじかれてしまった梨を有効活用して企画しました。

株式会社アグリネット琴浦（谷上慎）
「安心・安全で美味しいもの」に重点を置き、原材料にこだわったワンランク上の商品を提供できるよう、日々努力しています。

【島根：しじみ】

※nicoe内 THE COURTYARD KITCHENで提供

魚はストレスを与えると味成分が減るといられていますが、しじみも同様にストレスを与えない操業が「品質・味」の決めてと考えます。私たちは古くから伝わる「手掻き操業」を中心に、しじみを痛めない操業を行い宍道湖の1級品をお届けします。

株式会社しじみ屋（引野篤）
平成15年に祖父の後を継ぎしじみ漁師になりました。その5年後に漁師直営のしじみ販売会社を設立し活動を行っております。

【島根：出雲生姜】

第4週：8/17,18,19

身体を温める辛味成分を最も多く含んでいる品種を島根県産業技術センターの協力のもとで調べ、生姜栽培において困難と云われている無農薬栽培で育て、皮ごと使用することをお勧めしています。※国産の有機栽培生姜は0.3%未満（生産量ベース）。

株式会社出雲生姜（南浩二）
4年前に公務員を辞めて新規就農し、生姜栽培を始めました。

【岡山：マスカットオブアレキサンドリアのピューレ】

第3週：8/10,11,12

明治19年に岡山でガラス室栽培を始めてから試行錯誤を繰り返し、瀬戸内の気候と技術の向上で120年を超える長い栽培歴史をもつマスカットオブアレキサンドリア。地元では「アレキ」と呼ばれ愛されています。

株式会社プロヴィンチア（池宗信夫）
岡山果実の象徴マスカットオブアレキサンドリアの伝統的温室栽培を引継ぎ、おいしい果実づくりに取り組んでおります。

【広島：レモン】

第1週：7/27,28,29

日本ではほとんど栽培されていいないレア品種ベルナレモン。 先代が様々なレモンの品種を植え、味を比較して選び抜いた品種で、香りが強く果汁も多い、風味が抜群のレモンです。プロのパティシエ達に評価されているレモンです。

株式会社セーフティフルーツ
（能勢賢太郎）
初代より柑橘類の有機栽培を続け、味と安全性を第一に、皮も安心して使って頂ける柑橘作りに励んでいます。

【山口：萩の夏みかん】

第4週：8/17,18,19

萩市は夏みかん発祥の地。自社農園から収穫・加工をしたペクチンを使用しない柔らかめの夏みかんマーマレード（マルマレット）。夏みかんのマーマレードを日本で最初に作ったのは福沢諭吉。この時の名前が「マルマレット」です。

有限会社たけなか（竹中一男）
夏みかん栽培は3代目。25年前より菓子製造業、缶詰・瓶詰食品製造業、清涼飲料製造業を取得し商品開発に努めています。

【徳島：すだち果汁】

第2週：8/3,4,5

徳島県産すだち100%天然果汁の「すだちの果汁」は、昔から高級調味料として料理、お酒、飲料などに使われている万能果汁で、その独特の爽やかな酸味とすがすがしい香りは、各種の和洋料理や飲み物に欠かせないものとなっています。

JA佐那河内
（営農経済部農産工場の皆様）
阿波徳島に古くから伝わるすだち。爽やかな酸味と清々しい香り、地元では毎日の食卓に欠かせない味覚として親しまれています。

【香川：和三盆/おいり】

第5週：8/24,25,26

和三盆は、香川県引田で生産される竹蔗を原料とした希少な砂糖。
上品でくどさのない、やさしい甘さ。

ばいこう堂株式会社（黒川昌雄）

おいりは、西讃地方で婚礼時の定番となっているお菓子。ほの甘いニッキの香りにフワッと溶ける口どけ。

山下おいり本舗（山下光信）

【愛媛：和栗のペースト】

第3週：8/10,11,12

梅岡農園の代表の梅岡久男さんは、愛媛県内で栗の名産地として知られる中山町でもっとも有名な栗の作り手です。毎年のように愛媛県栗品評会で県知事賞を受賞しています。その評価により、入手が困難な栗となっています。その梅岡農園の栗を丁寧に加工し糖度50の商品に仕上げました。

株式会社マルヤ（魚谷善則）
総合食品・製菓材料・輸入・製造・販売を事業とした株式会社 マルヤの代表を務めております。

《nicoeかき氷甲子園　47都道府県かき氷・生産者一覧》

【高知：アンテナスイカ】

※nicoe内五穀屋にて提供

1つの苗から1玉だけで実らせ、全て立体栽培に仕立てる。太陽の光をまんべんなく浴びせるよう1玉ずつ吊るし美味しさを集中。完熟食べ頃の収穫の証として真っすぐに伸びた主枝を付ける。『アンテナスイカ®』として、大切な方を想い贈り贈られ続けられるよう、日々高知で勤しんでいます！

スイカ屋えもと・江本農園
（江本浩一・美江）
ハウススイカ栽培歴30年。先代から受け継いだ立体栽培は、この地発祥の栽培技術。近年は直販中心で一年中高品質のスイカをお届けしています。

【高知：狼桃ジュース(トマト)】

第4週：8/17,18,19

トマトの原産地アンデスの厳しい環境を再現し、独自の育成方法により、実がキュッと締まった高糖度と適度の酸味はもちろんのことながら旨味を強く感じる究極のトマトです。

DMファーマーズ(野中勝)
最後の清流といわれる四万十川の中流にある十和村にて25年間この狼桃のみを制作しております。

【福岡：あまおうのジャム】

第1週：7/27,28,29

いちごの王様あまおうを使用した手づくりジャム。柳川市産あまおうを活かすため、苺、砂糖、レモン果汁のみでつくります。砂糖は北海道産甜菜グラニュー糖を使用し甘さを抑え、あまおう本来の味と深みのあるルビー色が特徴です。

柳川農業協同組合
（浦廣子・藤丸とみ子）
手造りジャムを丹精込めて作っております。

【佐賀：さがほのかシロップ】

第3週：8/10,11,12

佐賀県産「さがほのか」を使ったシロップです。土耕にこだわった栽培方法で糖度も高く香りが特徴のいちごです。そのいちごを使って佐賀県産のはちみつや国産ビートグラニュー糖など材料にもこだわった商品です。

香月さんちのいちご畑（香月涼子）
佐賀県神埼市で苺栽培を始めて18年！毎年農業1年生の気持ちで苺に寄り添いながら生産しております。

【長崎：びわ】

第1週：7/27,28,29

長崎の果物として有名なびわ。びわの実は収穫時季がとても短く（20日程度）、それだけにデリケートに美味しくいただける時期が一年の間でも限られています。ビワのコンポートは果肉だけでなく種まで食べられるよう手間暇かけた珍しく希少な商品です。

あじさい果房（保坂悠司）
地元の生産者との関わりを大切にし、長崎が誇る多くの果物を扱い、素材の魅力を活かしたお菓子作りに取り組んでいます。

【熊本：デコポンのシロップ漬け】

第5週：8/24,25,26

温州みかんとトロピタオレンジから生まれた清見にポンカンをかけ合わせたのがデコポンです。厳しい基準をクリアしたものだけがデコポンと名付けられます。基準外は不知火という名に、実はこちらが正式な品種名。『デコポン』という名は特級品称号なのです。

あしきた農業協同組合果樹部会
（部会長　竹林鉄也）
ポンカンを父に、清見を母として熊本で育った果物のサラブレッドが柑橘の王様「デコポン」です。

【大分：かぼす果汁】

第5週：8/24,25,26

かぼすは、大分県の特産品で竹田市は、標高250～350mに位置し昼と夜の寒暖が大きいため酸味も強く香り高いのが特徴です。果汁は特に絞った後の濾過にこだわり、一晩寝かせ果汁と油分を分離させ、苦味の少ないまろやかな味に仕上げています。

竹田かぼす屋(森庄治)
50年かぼすを作り続けて北海道から沖縄まで出荷しております。

【宮崎：日向夏】

第2週：8/3,4,5

日向夏は宮崎原産の柑橘です。今回の日向夏は、綾町のキレイな水と澄んだ空気と溢れるほどの優しさいっぱいの南の太陽の下で格別の味に仕立て上げられました。芳香があり、その風味は最高です。

福岡農園（福岡裕二）
いつでもフルーツにこだわり、年間を通した果物作りを行っております。

【鹿児島：黒糖】

第2週：8/3,4,5

南国の太陽の光をいっぱいに浴びたさとうきびから、種子島に伝わる昔ながらの製法で黒糖にしています。ミネラルが豊富でくちどけが良く、薫り高い黒糖です。さとうきびのみの自然な甘さは、コク深く後味すっきりとした味わいとなっています。

日昇製糖工場(中村健次)
先代より種子島の伝統製法を守り、こだわりの黒糖を製造しています。

【沖縄：ゴールドバレル(パイナップル)】

第4週：8/17,18,19

酸味がなく、上品な甘さが特徴です。栽培が難しい品種のため、東村では生産者を限定し、品質を守る取り組みを行い、目視判定と糖度センサー判定により、基準を設けております。糖度センサー選別（15.8度以上）により合格したものだけを出荷します。

東村ゴールドバレル研究会
（研究員の皆様）
東村ゴールドバレル研究会では、厳しい選別に合格した商品を出荷し、国産パインの最高峰を提供いたします。

《開発チーム　プロフィール》

江森　　宏之氏　（MAISON GIVREE）

MOFフランス最高職人ルレデセールインターナショナルの店Patisserie FRESSONにて、フランクフレッソン氏に師事。帰国後、８年間の修行を経て独立。2015年はミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップ日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝へと導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVREE（メゾンジブレー）」をオープン。メディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行っている。

松本　一平氏　　（La Paix）

六本木などのレストランで修行をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一つ星のレストラン「レッソンシェル」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグードゥ ジュール メルヴェイユ」のシェフとして10年間活躍し、その後独立。2014年にフランス語で「平和」の意味をもつ『La paix（ラペ）』をオープン。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理をかけ合わせ、日本ならではの食材を使用して、四季を感じられる最高の料理に仕上げる。「ミシュランガイド東京2018」１つ星を獲得。

五味　幹子氏（料理家）

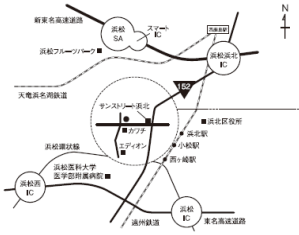
料理教室「ハレとケ」主宰。
『日々の食卓はシンプルに』 をモットーに昨今忘れがちな日本の四季と食卓を結ぶ料理や発酵食の学びをプラスした多国籍なケミカルフリーの家庭料理を発信。手作りの味噌、梅干、発酵食などのレッスンは好評。ル・クルーゼ・アドバイザー経験を活かし様々な調理道具の使い方、お手入方法も伝える。東京調理師免許取得、辻調理師専門学校通信教育日本料理課程修了、S&Bスパイス＆ハーブ、食生活アドバイザー、フードアナリスト、豆腐マイスター、発酵食エキスパート、食育指導士と数多くの資格も取得している。

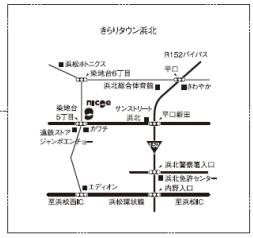
横山　久美子氏　（料理家/フードコーディネータ）

カナダでカップケーキデコレーターとなり、帰国後駅ナカ商業施設内パティスリー、ニコライバーグマンノムのキッチンマネージメント経験などを経て独立。地元の米や野菜で郷土料理をインターナショナルにアレンジした期間限定カフェなどを企画主催。一般社団法人おにぎり協会公式オニギリストとしてミラノ万博へ参加。Web媒体、カフェ、レストランのレシピ提案＆開発を手掛ける。日暮里のキッチンスタジオにて料理教室「Knock's Kitchen」主催。郷土料理と海外12か国滞在してきた国際感覚、パティシエ出身を活かした色彩華やかな料理まで幅広く手掛けている。

<nicoe概要>

浜北スイーツコミュニティ　nicoe(ニコエ)
〒434-0046　浜松市浜北区染地台6丁目7-11
営業時間 9:30～21:30
※金・土は22:00まで※GW・夏期・年末年始は22:00まで
電話番号 053-586-4567（代表）(受付時間 9:00-17:00)





〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂　経営管理室　手嶋(てじま)・石川(いしかわ)
【電話】053-586-6767 【e-mail】 press@shunkado.co.jp

★本件に関するオフィシャル画像は以下よりダウンロードください★
https://goo.gl/Zxam1p