

Press Release

報道関係者各位

2021年6月25日 株式会社ラ・カーサ

～かき氷とプリンのマリアーージュ～

これから旬を迎えるイチジクのかき氷が6/25(金)より提供開始！



安城市の“TEA HOUSE”が新メニュー「イチジクかき氷」を開発。 パティシエの作るかき氷は「映え」と「味変」が楽しめる！

イチジクは今が旬真っ盛り。今回ご紹介したいのは、丸々一個のイチジクを使ったかき氷。瑞々しいフレッシュイチジクと、イチジク果汁のソースをかけた冷たいかき氷の組み合わせは暑い夏にピッタリ！かき氷を食べ進めると見えてくるのは自家製のイチジクプリン。少し苦めのカラメルソースを使った濃厚なプリンと、イチジクソースのジューシーな甘さが混ざり合い、今までに出会ったことのない味が楽しめます。

イチジクの一大産地の安城市でしか食べられない、パティシエが作るかき氷、ぜひ一度ご賞味ください。

商品名：イチジクかき氷

販売開始日：6/25(金)

価格：1080円(税込)

販売場所：TEA HOUSE 安城(安城市篠目町竜田86-5)

商品特徴：イチジクソースの上にはホイップクリームと今が旬のフレッシュなイチジクをトッピング。

氷の下には自家製イチジクプリンが隠れています。

イチジクの淡い甘さから、プリンの濃厚な味わいへ…味の変化が楽しい一品です。

イチジクのシロップとイチジクのプリンは7/12よりネットにて販売予定です。

今回ご紹介したかき氷に使用しているイチジクソースやイチジクプリンは、7月12日(月)より“oyatsu”のオンラインショップからもお買い求めいただけます。遠方にお住まいの方も安城産イチジクをご堪能いただけます。

“oyatsu”オンラインショップ oyatsu-lacasa.stores.jp

Press Release

報道関係者各位

2021年6月25日 株式会社ラ・カーサ

TEA HOUSE と oyatsu

TEA HOUSEは、「たのしく、やさしい毎日を！」をテーマに、ご家族やご友人とゆっくり楽しんでいただける空間とメニューをご用意しているカフェです。oyatsuは、安城市の名産品であるイチジクを使ったお菓子ブランド。いずれも、住宅事業を行っている株式会社ラ・カーサがプロデュースしているブランドです。その他にも、東海エリアの作家さんの作品を扱う雑貨店 tsunagu、東海エリアの情報を発信するwebメディアreal local 名古屋なども運営しています。私たちla CASA は、これらのローカルな事業を通じて、地元東海を中心に、ローカル経済圏を盛り上げ、この地域の方々に豊かな暮らしを提供していきたいと思っています。

イチジクの一大産地 愛知県安城市

愛知県のイチジク生産量は全国シェア約20%です。そんな愛知県にある安城市は全国でも有数の産地です。温暖な気候と明治用水を利用した豊かな水があり、平地が多いことが栽培に適していました。夏から秋にかけてが収穫時期なので、まさにこれから旬を迎える果物です。



oyatsu 安城イチジクを使ったお菓子ブランド Online Shop:oyatsu-lacasa.stores.jp



TEA HOUSE 安城店 「たのしく、やさしい毎日を！」をテーマとしたカフェ。オープンエアでのBBQも楽しめます。

営業時間:10:00 - 18:00(17:00ラストオーダー) 水曜日休日 | ランチタイム:11:00~14:00※緊急事態宣言中の営業時間です



暮らしの雑貨店tsunagu



東海エリア情報発信サイト reallocal名古屋



住宅事業をてがける la CASA

〈お問い合わせ先〉

愛知県名古屋市中区栄3-18-1ナディアパークデザインセンター7F
株式会社ラ・カーサ 広報担当 島田
電話番号:052-251-3550
メールアドレス:request@lacasa.co.jp