

太宰府参道で味わう、ひんやり贅沢な夏スイーツが登場！
石垣島産高級パイナップルを使用した「プレミアム葛アイスバー」発売

～まるで果実をそのまま凍らせたような味わい～

株式会社天山（所在地：福岡県太宰府市、代表取締役：江口義浩）は、太宰府参道天山にて販売中の人気商品「葛アイスバー」シリーズに、石垣島産の最高級パイナップル「ゴールドバレル」を使用した「プレミアム葛アイスバー ゴールドバレルパイナップル」を発売いたしました。

1. プレミアム葛アイスバーについて



太宰府参道天山では、和菓子づくりで培った技術を活かし、葛粉を使用したオリジナルの「葛アイス

バー」を販売しております。

「まるで果実をそのまま凍らせたような贅沢な味わい。シャリッと冷たく、もちっとやさしい新食感。」をコンセプトに、旬のフルーツやささまざまな素材を使用した葛アイスバーは、夏の太宰府参道を訪れる観光客の皆様からご好評をいただいております。

今回発売する「プレミアム葛アイスバー ゴールドバレルパイン」は、素材そのものの魅力をよりダイレクトに楽しんでいただくために開発した特別な商品です。

2 . ゴールドバレルパインへのこだわり

ゴールドバレルは、沖縄県・石垣島を中心に栽培される最高級パイナップルです。

一般的なパイナップルと比較して糖度が高く、濃厚な甘さと芳醇な香りが特長です。その希少性から「パイナップルの王様」とも呼ばれています。

今回の葛アイスバーでは、ゴールドバレルの果肉を贅沢に使用。果実本来の甘さとみずみずしさを活かしながら、葛ならではのもちりとした食感と組み合わせることで、まるで冷やした果実をそのまま味わうような贅沢な一本に仕上げました。

暑い夏の日にぴったりの、天山ならではの和スイーツです。

3 . 商品概要

■プレミアム葛アイスバー ゴールドバレルパイ



石垣島産ゴールドバレルを贅沢に使用したプレミアム葛アイスバーです。

ひと口食べると、濃厚な甘さと華やかな香りが口いっぱいに広がります。果肉感をしっかり残した仕上がりで、シャリッとした冷たさと、葛特有のもちっとした食感を同時にお楽しみいただけます。

太宰府参道の食べ歩きや、夏の観光のお供にもおすすめです。

4．販売概要

商品名 : プレミアム葛アイスバー ゴールドバレルパイ

販売価格 : 600円(1本) ※税込

販売開始日 : 発売中

販売場所 : 太宰府参道天山 本店

5．店舗概要

店舗名 : 太宰府参道天山 本店

所在地 : 〒818-0117 福岡県太宰府市宰府 2-7-12

営業時間 : 10:00 ~ 17:00

定休日 : 不定休

電話番号 : 092-918-2230

公式サイト : <https://www.monaka-de.com/>

公式 Instagram : https://www.instagram.com/tenzan_dazaifu/

■会社概要

会社名 : 株式会社天山

代表者 : 代表取締役 江口 義浩

本社所在地 : 〒818-0117 福岡県太宰府市宰府 2-7-12

事業内容 : 菓子の企画・製造・販売、食品の加工・販売、直売店の経営等

TEL : 092-403-3990

FAX : 092-403-3991