

眺めてうれしい、撮って楽しい、もちろん食べておいしい!

47都道府県・全51種類の"映え映え"かき氷が味わえる

第5回「nicoe かき氷甲子園2022」開催! 2022年7月6日(水)~9月11日(日)*-剛備目がございます











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51種の素材を使ったかき氷を楽しむ「第5回 **nicoe (ニコエ) かき氷甲子園2022 ~47都道府県 キラッと光る食材を探せ!~**」を、<u>2022年7月6日(水)</u>より浜北スイーツ・コミュニティnicoe [静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11] で開催いたします。

■ nicoeかき氷甲子園への想い

菓子づくりに欠かせないのは美味しい素材。それらを作る日本全国の生産者さんのこだわりや想いを、お菓子を通して広く伝えたいと、2018年より「nicoeかき氷甲子園」を開催してまいりました。

いまだ続くコロナ禍で、落ち込んだ日本を少しでも元気にしたいと、浜松に根付く菓子屋として、 nicoeとして、日本全国の特産物をかき氷でお楽しみいただく機会を設けられればと、今年の夏も「nicoe かき氷甲子園」の開催を決定いたしました。

■2022年は 新作&リニューアルがなんと15品も登場!

リニューアルしたのは、パフェのようなかき氷、岩手県の「岩手江刺のぜいたく焼りんごまみれ」や、 埼玉県の「川越さつまいもキャラメルソースとパリパリさつまいもチップ」、愛知県の「名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン」など計10種。さらにおいしくなって、可愛くなって登場予定です。

新たな特産品を起用したのは、静岡県のきらぴ香や大阪府のミックスジュース、そして今年のキービジュアルにもなっている滋賀県の木いちごなど計5種のかき氷です。きゅんと可愛い信楽たぬきのように各都道府県のこだわりの食材がどんなかき氷に変化するのか、是非その目でお確かめください!

■かき氷のシメには「地鶏ビスクの白湯ラーメン」がおすすめ!

施設内にあるTHE COURTYARD KITCHENにて「鳥白湯ラーメン」が登場! フレンチシェフが8時間かけて煮込んだ濃厚な鳥白湯スープとこだわりの細麺が絡み合いラーメン屋顔負けのおいしさです。かき氷で冷えた体にもぴったりです。



■第5回 nicoe かき氷甲子園2022



期間: 2022年7月6日(水)~9月11日(日) 10:00~18:00

休館: 毎週月・火曜 ※8月第2週/第3週は月・火曜ともに開館

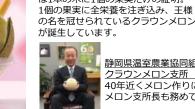
場所: 浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ)内特設会場

(静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11)

価格: 種類により異なります。

【静岡:果実の王様 静岡クラウンメロン】





静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所 (中條文義さん) 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。



Renew

【新潟:純米大吟醸 八海山 追いシロップでほろよい気分】 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

「あまざけ」です。あと掛けの日本酒は、 透明感のある味わいとふわっと広がる甘 やかさが特徴の純米大吟醸を仕使用しま した。





八海醸造株式会社 (八海醸造株式会社製造部の皆さん) 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。

【愛媛:真紅の果実 宇和島ブラッドオレンジ】



イタリア・シチリア島原産のブラッ ドオレンジは、太陽とリアス式海岸 の恩恵を授かる宇和島だからこそ美 味しく育ちます。コクのある甘さと 濃厚な香り、果汁たっぷりの真っ赤 な果肉をおたのしみください。



800円

JAえひめ南 組合の皆さん リアス式海岸の恩恵を授かる宇和島だか ら生まれた真紅の果実です。

【奈良:完熟南高梅 ひらりと桜】





奈良・吉野の広大な山々で果樹を専門 に栽培に取り組み、明治36年の開梱か ら現在は6代目が吉野の豊かな土壌の 園地で、梅や下記などの果実を育てて います。





堀内果実園(堀内さん) 6代続く奈良の果実園が届ける、 国産・完熟・無添加の味わいを お届けします。

【高知:和八ッカ 男のフレッシュチョコミント】

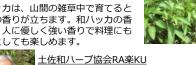
900円【佐賀:さがほのか 練乳いちごミルク】

1,000円



ミントの仲間は世界に多くの種があり ます。

和ハッカは、山間の雑草中で育てると 本来の香りが立ちます。和ハッカの香 りは、人に優しく強い香りで料理にも お茶としても楽しめます。



(松岡昭久さん)

をご紹介しています。



______ 土佐和ハーブ協会では、日本をふるさと として古くからこの風土に育つ和ハーブ



「さがほのか」は果肉が大きめで香りが よく、中の果肉が白いのが特徴です。 土耕栽培を採用し、美味しさにこだわっ た「さがほのか」を生み出しています。





香月さんちのいちご畑 (香月涼子さん) 佐賀県神埼市で苺栽培を始めて21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。

【広島:うず潮ぐるぐる 瀬戸内のベルナレモン】700円



日本ではほとんど栽培されていない レア品種ベルナレモン。先代が様々な レモンを植え、味を比較して選びぬい 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。



株式会社セーフティフルーツ (能勢賢太郎さん) 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。

【静岡: リッチ&クリーミー

遠州落花生 カタラーナ添え】



遠州海岸地域特有の水はけの良い砂地と 温暖な気候で育つ、希少価値の高い遠州 落花生。地域で代々受け継がれる種から 育てた落花生は、甘みと香ばしさが美味 しさの特徴です。



あったか農場(渥美隆裕さん) 「農業の新しい価値創造」にチャレンジす る地域密着の若い農場です。農業や自然を 楽しむ体験イベントを活発に行っています。





ゴールドバレルは沖縄県が20年の 歳月を費やし完成した待望の新品種。 栽培の難しさととろける様な甘味は 最高級と称され、1玉1万円で販売 されています。



900円

1,000円

農業生産法人アララガマ農園 (池村海仁さん) 沖縄県西表島にてパイン栽培35年。 アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」 という想い。

【群馬:ミモザな蒟蒻 赤城山の夕焼け】



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(兵藤武志さん) 【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。



飛騨牛乳ブランドは、北アルプスに 囲まれた飛騨地域で、約1000頭の乳 牛のしぼりたての生乳を、飛騨酪農 農業協同組合の牛乳処理プラントで 製造した牛乳のみに与えられます。



飛騨酪農農業協同組合の皆さん

【岐阜:希少・飛騨牛乳 パンナコッタ添え】



豊かな自然環境・気候風土の下 真心と愛情を込めて乳牛を飼育し た、飛騨牛産100%の生乳です。

【静岡:果実の王様 静岡クラウンメロン】



マスクメロンのシンボルT字形のツル は1本の木に1個の果実だけの証明。 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。



1,000円

静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所 (中條文義さん) 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。

【滋賀:滋賀の木いちご きゅんと可愛い 信楽たぬき】



2006年に『オウミ木イチゴ』という新 1,000円 品種が開発されました。滋賀生まれの新 ブランド『オウミ木イチゴ』は、目の覚 めるような色鮮やかな、ぷっくりとした 可愛らしい姿をしています。





株式会社あぐりきっず(垣谷康隆さん) 滋賀生まれの新ブランド「真紅に輝く近 江の宝石オウミ木イチゴ」は滋賀生まれの大変希少な木イチゴです。 甘酸っぱい爽やかな風味はかき氷にも ピッタリ!

【山形:山形さくらんぼ 紅さやかのアールグレイ仕立て】



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。ジャム・シロップ等の加工 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 (宮城良太さん) 妻の実家のさくらんぼ農家に弟子入り して9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。

【福岡:あまおう苺 ふんわりマスカルポーネ】1,000円



「**あ**かい・**ま**るい・**お**おきい・**う**まい」 のキャッチフレーズの「博多あまおう」 は、今や国内だけでなく、世界中で人気 のブランドいちごとして成長しました。





柳川農業協同組合 (浦廣子・藤丸とみ子さん) 「博多あまおう」は、福岡県だけで生 産されているブランドいちごです。

【宮城:宮城 塩ずんだ】



茹でた枝豆をすり潰して砂糖や塩で味 付けした餡「ずんだ」。特に宮城県の 郷土菓子として有名で、ずんだ餡を餅 に絡めた「ずんだ餅」はお土産物とし て全国に知られています。



700円

板倉農産(板倉農産のご家族) 宮城県登米郡南方町は北上川や迫川 の水量豊富な清流と豊かな土地で有 機栽培で米、枝豆を作っています。

【徳島:甘々娘とうもろこし 冷製ポタージュ風】





「甘々娘」は糖度が17~18度で果物 と同等。発芽と栽培に手間が掛かるこ とから生産量があまり高くなく、幻の スイートコーンとも言われています。





JA麻植郡ひまわり農産市 (組合生産者の皆さん) 徳島県のスイートコーンの35%近く を生産しています。中部地方を中心に 出荷しています。

【千葉:千葉の木樽醤油 みたらし団子のまんぷくかき氷】



醤油は江戸時代のはじめころに富農や 名主層、近江商人、紀州の出身者などに よって関東各地で作り始められ、次第に 独自の濃口醤油へと発展し、江戸への 出荷を伸ばしていきました。その製造の 中心が野田と銚子でした。



タイヘイ株式会社(太田健治郎さん) 140年以上使い守り続けてきた杉の木桶と 職人の技と自然が織り成す「伝統の醤油 造り」。

【三重:高級・松阪牛のフレンチカスタード仕立て】



日本人の誰もが知っている和牛ブラン ドの代表格「松阪牛」。その松阪肉の 元祖と言われているのが「和田金」 です。著名人が通い、文学作品に登場 するなど、その名が知られてきた松阪 牛の老舗名店です。





有限会社和田金 (和田金の仲居さん) 和田金は、これまでもこれからも、変わら ぬおいしさを追求し、「松阪牛」を極めて

【熊本:デコポン&ヨーグルトソース】



清見にポンカンをかけ合わせたのがデコポン。 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。 『デコポン』という名は品種名ではなく、 特級品称号なのです。



900円

福田農場(福田豊樹さん) 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。

【岡山:皮ごと食べられる 岡山バナナ】



1,100円



バナナが高級品だった時代の絶滅種を 純国産で育てています。バナナの高級 品種「グロスミシェル」は有機栽培で 皮まで食べられる、優しいバナナです。





おかやまおひさまファーム株式会社 (斎藤千恵子さん) やさしい作り手と作る有機栽培の純国 産バナナ。みんなの笑顔を育みます。

【茨城:しっかり大粒 ブルーベリー】

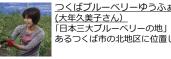


茨城県は日本有数のブルーベリー産地 として知られていて、数百種類の品種 が栽培されています。茨城のブルーベ リーは大粒で美味しいと評価されてい



つくばブルーベリーゆうふぁーむ <u>(大年久美子さん)</u> 「日本三大ブルーベリーの地」のひとつで あるつくば市の北地区に位置します。

800円



【静岡:果実の王様 静岡クラウンメロン】

1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツル は1本の木に1個の果実だけの証明。 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 (中條文義さん) 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。



甘くて果汁豊富な「ふじ」を無袋栽培 した「サンふじ」は、太陽(サン)を 十分に浴びたものに"サン"の称号を与 えたもので、甘さが増し蜜がたっぷり です。

【岩手:岩手江刺のぜいたく焼りんごまみれ】 1,000円





及川りんご園 (及川健児さん) 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。

【宮崎:宮崎 うっとりマンゴー】

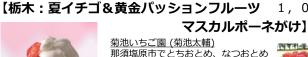


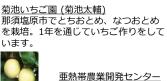
一つの実に栄養を行き渡らせるため に1本の木に限られた数しか生育さ せない宮崎完熟マンゴー。糖度15度 以上のとろけるような甘さと酸味の バランスをお楽しみください。



1,200円

やました農園(山下隆士さん) 黒潮が北上する太平洋に面して、日照時 間が長く温暖な気候に恵まれた美しい自 然いっぱいの環境で育ったマンゴーです。







1,000円



先代の父から30年以上続く、「黄金パッション フルーツ」の二代目生産者です。

【京都:宇治濃厚抹茶 つぶあんのせ】



京都府南部の山あいに茶畑の広がる 和束町は1,000年も昔から最高級の 宇治煎茶の産地として知られています。 春華堂こだわりの自家製あんと一緒に お召し上がりください。



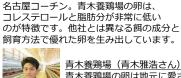
900円

有限会社中井製茶場(中井敏太さん) 美しい茶畑を元禄時代から約350年。 7代にわたって守り続けて、現在困難な 有機無農薬栽培に挑戦中。

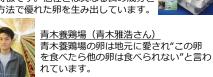
【愛知:名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン】



900円



名古屋だけでなく日本を代表する地鶏、







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 (鴇崎伊吹さん・姿名子さん) ヨーロッパ縦断の経験を活かし、北海道 -勝帯広で10種類のベリー栽培に奮闘中。

【兵庫:丹波黒大豆 きなこクリームのかき氷】



昼夜の温度差が激しい丹波特有の気候と 豊かな地味(ちみ)に加え、永年の研究 ・努力で世界に誇る丹波黒大豆を育んで きました。兵庫県知事認証を受けた3E 商品で、ベストセラーです。





株式会社やながわ(秋山茂樹さん) 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。

【石川:能登の塩ラムネ あわ雪の世界へ】



輪島市町野町の美しい三ツ子浜海岸で 500年ほど前から奥能登に守り伝えられ てきた「揚げ浜式塩田の塩造り」で 輪島塩を作ります。中にはラムネアイス を忍ばせて、塩感のあるラムネをトッピ



800円

塩の駅 輪島塩(浜市の皆さん) 輪島から曽々木方面で向かう最初 の塩田を、塩の道の起点「塩の駅」 と名付け、輪島塩を作っています。

【鹿児島:手作り黒糖 クリーム仕立て】



南国の太陽の光をいっぱいに浴びた さとうきびを、種子島に伝わる昔なが らの製法で黒糖に。ミネラルが豊富で くちどけが良く、薫り高い黒糖。 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です。



800円



日昇製糖工場(中村健次さん) 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。

【香川: 和三盆 幸せのお菓子「おいり」のせ】 800円



ばいこう堂株式会社(黒川昌雄) 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、やさしい甘さが 特徴です。



山下おいり本舗(山下光信さん) おいりは、西讃地方で婚礼時の定番と なっているお菓子。ほの甘い二ッキの 香りにフワッと溶ける繊細な口どけです。

【静岡:果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツル は1本の木に1個の果実だけの証明。 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 (中條文義さん) 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。

【和歌山:紀州の桃源郷から あら川の桃】 1,000円



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(豊田孝行さん) 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。

【静岡:磐田産きらび香 ストロベリーガーデン仕立て】



1,000円 静岡県生まれのいちごです。 誕生までに何度も交配・選抜を重ね、同じ 静岡県生まれの「紅ほっぺ」や「章姫」の 血を継いでいます。宝石のようなツヤツヤ とした輝きから「きらぴ香」と命名されま した。フルーティな香りで、優しい酸味と 強い甘さが特徴です。



いちご空中農園いわたの皆さん テニスコート70面分!国内最大級の フランス製温室で、上下に動く吊り下げ 式の栽培棚に「きらび香」など15万株を 栽培しています。

【鳥取:二十世紀梨 ラクダと旅する鳥取砂丘】1,000円



青梨の代表品種二十世紀梨は、甘みの中に 爽やかな酸味と果汁を多く含んだシャキ シャキ感が特徴。「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 た梨を有効活用しています。





🚃 株式会社アグリネット琴浦(谷上慎さん) 「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。

【愛媛:高級愛媛和栗 バニラ風味】



栗の作り手である梅岡農園代表の梅岡久 男さんは、毎年のように愛媛県栗品評会 で県知事賞を受賞。そのため、栗は入手 が困難です。その梅岡農園の栗を丁寧に 加工し糖度50のペーストに仕上げました。



900円

株式会社マルヤ(魚谷善則さん) 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。

【青森:八助あんずにキュン ヨーグルト仕立て】





東北の杏の中でも特に味が濃いあんず 「八助」。そのほとんどが青森三八地 区で生産されています。北国の厳しい 気候の中でじっくり育った、ワンラン ク上の甘味と酸味を味わってください。





マルタニ谷内商店(谷内洋介さん) 当店は60年以上青森県南のあんず八助や 果実を取り扱っています。

【神奈川:湘南ゴールド 神奈川生まれの黄色いオレンジ】



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かながわ西湘SG21(榎本昌之さん) 神奈川県湯河原町で柑橘類を主として 専業農家で約180a栽培しています。

【富山:入善ジャンボスイカ】





ラグビーボールのような形のスイカで、 明治20年頃から120年以上の歴史があり、 困難を乗り越え入善人の生真面目さがつ くりあげた逸品です。





入善ジャンボ西瓜組合の皆さん 富山県北東部・入善町でしか作られていないラグビーボール状の巨大スイカ。 JAみな穂の生産者組合がブランドを守って います。

【長崎:茂木びわ 杏仁ミルクとの共演】



長崎の果物として有名なびわ。びわの実 は収穫時期がとても短く(約20日)デリ ケートなため、美味しくいただける時期 が限られています。 びわのコンポートは 種まで食べられるよう手間暇かけた希少 な商品。



900円

あじさい果房 (保坂悠司さん) 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。

【福井:福井越前あんこ

900円



福井県では冬に食べる風物詩として有 名な水羊羹。自然豊かで水がとても美 味しいことからあんこづくりにはとて も適した土地です。

もちもち求肥のクリーム大福風】





有限会社大戸製餡所(高橋芳彰さん) あんこ屋に産まれ毎日毎日和菓子を食べて 育ちました。餡が大好きです。毎日餡を作り 感動しながら、日々の仕事を楽しんでいます。

【秋田:いぶりがっこ 秋田名物をかき氷に】



本場でつくった本物の「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 (藤井清徳さん) 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いう、 本物にこだわり作っています。

600円



5thステージ 8月31日(水)~9月11日(日)

【静岡:果実の王様 静岡クラウンメロン】

1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツル は1本の木に1個の果実だけの証明。 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 (中條文義さん) 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。



大阪の食べ物はあまたあれど、大阪の飲み 物といえばミックスジュースだ。阪神・大 阪梅田駅前の専門店では1日平均1500杯飲 まれている。ミックスジュースは、売れ 残った果物を活用したのが誕生のきっかけ といわれています。

【大阪:やっぱ好きやねん!大阪名物ミックスジュース】





森井食品 (森井源一さん) 味に妥協せず半世紀!老舗飲料メーカー の匠が究極のミックスジュースを作ろう と試みた。他ではない手間暇かけた製法 で作るミックスジュースの原液です。

【岡山:シャインマスカットの宝石

1,200円

ふわとろマスカルポーネ仕立て】

まるで宝石のような美しさと魅力を秘め た、果物王国岡山が誇る葡萄「シャイン マスカット」は、日本で最も人気のある 葡萄品種となり、今やアジアを中心に世 界中に広がっている葡萄です。





株式会社山雅ファブリカン(山下雅章さん) 岡山県総社市にある葡萄農家です。温暖な 瀬戸内気候と高梁川水系に余す事無く 手間と愛情を注いで美味しく育てた自慢の 葡萄です。

【山梨:山梨幸茜 ピーチメルバ仕立て】

1,000円



桃はその土地や気候、あらゆる自然の調 和が取れた時、豊かに実ります。 使用する桃の1つ「幸茜」は、晩成種で 甘い香りと硬めの食感が特徴です。 皮まで美味しくお楽しみください。





🛚 宝桃園(堀井俊彦さん) 桃の里、山梨県一宮町で代々続く桃農家。 自然との共同作業で、ひとつひとつ丁寧 に育て上げた大切な「タカラモノ」を贈り

【埼玉:川越さつまいも キャラメルソースと

900円

パリパリさつまいもチップ】 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 ています。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(山田哲也さん) 江戸時代より川越いも(さつまいも)を 生産している農家の団体です。

【東京:東京ミルク

エチオピアコーヒーティラミス】



磯沼ミルクファーム(磯沼正徳) 酪農一筋50年!家畜福祉を取り入れ、 牛と人の幸せな牧場にチャレンジしてます!

> カフェファソン (岡内賢治さん) カフェファソンは、中目黒・代官山のスペシャ ルティーコーヒー専門店です。コーヒーを通し て、カフェを通して、たくさんの人たちに、 豊かで楽しい日常を提供し、提案していきた いと思っています。



900円



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。



フルーツファームいとう園 <u>(伊藤隆徳さん)</u> ___________ 果物作り(もも、りんご、ぶどう)50年



【大分:かぼす&マスカルポーネ

1,000円

湯布院はちみつのフレンチスタイル】 大分県の特産品で竹田市は、標高250~ 350mに位置し昼夜の寒暖差が大きいた め酸味も強く香り高いかぼすが育ちます。 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。



900円



竹田かぼす屋 (森庄治さん) 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。



【島根:出雲の神に愛されし出西生姜

刺激的な4種のスパイス】 出西生姜はこの出西地区でしか栽培できな

以上の農家です。

い珍しい生姜。繊維が少なくやわらかく 辛みも十分あります。この地域では昔から、 近国の諸大名へ献上品として賞賛されてい ました。



800円

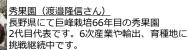
<u>出西生姜組合(永戸文江さん)</u> 品質とおいしさが認められブランド確立。 出西生姜を後世に残していきたいと思っ ています。

【長野:信州巨峰 ぶどうの王様】

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た巨峰を、冷蔵庫内 で1週間以上熟成貯蔵させ搾り上げた、

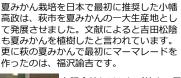
限りなくソースに近いジュースです。 丁寧に作り上げた種有り巨峰特有の風味 と深い味わいをお楽しみください。







【山口:萩の夏みかん さわやかクリーム】





600円

有限会社たけなか(竹中一男さん) 三代続いた柑橘農家です。萩を愛し、夏み かんを絶やしてはならないという意識が 強くあり、夏みかんに愛情を持って育て ています。







1,000円



江森宏之氏 (MAISON GIVREE)

総監修

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年に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二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)

監修

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」にて腕を磨く。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、2019で1つ星獲得。



五味幹子氏(料理家)

監修

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。東京都調理師免許取得、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ー)

監修

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、「二コライバーグマンノム」のキッチンマネージメント等を経て独立。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宰。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」主宰。郷土料理と海外12ヶ国を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 10:00~18:00

※月・火曜休館 ※8月第2週/第3週は月・火曜開館

電話番号 053-586-4567(代表) 電話受付時間 9:00-17:00



