

昨年、7.5万人以上が熱狂したあのイベントが帰ってくる！

今年は なんと51種類が勢揃い！！

ニコエ

第2回「nicoe かき氷甲子園」開催決定

～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～
7月2日（火）～9月1日（日）



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都道府県の51種のかき氷が味わえる「**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2019年7月2日(火)10:30～9月1日（日）の期間中に、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〕にて開催いたします。

■第2回nicoeかき氷甲子園への想い

昨年、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」の第一歩として開催したかき氷甲子園。当初、毎週金・土・日のみの開催でしたが、平日にお越しのかき氷を楽しみにされている多くのお客様の声にお応えする形で、数量・種類限定ではありますが、毎日開催をいたしました。

そして期間中75,000人以上の方にお越しいただき、各都道府県の素材を使ったかき氷を通じて、全国の魅力ある素材やその生産者の想いをお伝えすることができました。

今年は、素材をより美味しく召し上がっていただけるようリニューアルしたかき氷や、魅力ある新しい素材を使ったラインナップを追加しパワーアップ。全51種のかき氷に素材の素晴らしさや生産者の想いをのせ、お越しいただいたお客様にお届けしていきます。

■2018年は、2時間以上待つでも食べたいかき氷！



第1回かき氷甲子園では平日週末問わず、ご家族や友人、カップルなど様々なお客様にお越しいただき、かき氷甲子園の特設ブースには、長蛇の列ができました。中でも特に混雑したお盆期間には、猛暑の中、最長2時間以上待ちの大盛況！並んでも食べたいかき氷として人気をいただきました。

■2019年も未来系（グルメ系）かき氷がアツい！！

秋田の「いぶりがっこ」や島根の「しじみ」など、かき氷のジャンルを超えた素材で昨年話題となった“グルメ系かき氷”が、2019年は更にパワーアップ。宮城県「ずんだ」や福岡県「明太子」、三重県「高級牛「松阪牛」まで、かき氷となって登場します。かき氷の概念を覆す、“未来系のかき氷”との出会いがあなたを待っています。

■ nicee かき氷甲子園2019 イベント概要



かき氷甲子園2019ロゴ

期間： 2019年7月2日(火)～9月1日(日)
 時間： 10：30～19：00
 場所： 浜北スイーツ・コミュニティ nicee(ニコエ) 特設会場
 販売方法： 現金 または 前売チケット

□ かき氷をお得に楽しめる前売りチケット販売中

価格： 300円チケット × 7枚 1,800円 (税込)
 販売場所： 春華堂直営店、nicee各店または
 nicee Web (<http://www.nicee.jp/ice47/>)にて
 販売期間： 2019年7月1日 (月) まで



前売りチケット
(税込1,800円)

□ 第2回かき氷甲子園の優勝を決めるのは、あなた！



投票チップのデザイン

今年のniceeかき氷甲子園では、お客様による人気投票を実施。かき氷を食べるともらえるチップで、お客様が食べたかき氷に投票ができます。そのチップの枚数によって今年のかき氷甲子園の優勝が決定。51種類の中から選ぶ“推しかき氷”はどれ？ かき氷を食べて“推しかき氷”を応援しよう！

■ 2018年のかき氷人気ランキング「ベスト10」

人気 No. 1 464杯/1日 和歌山県 紀州の桃源郷から あら川の桃	人気 No. 2 388杯/1日 静岡県 クラウンメロン バニラアイス添え	人気 No. 3 319杯/1日 栃木県 夏イチゴ コンフィチュールかけ	人気 No. 4 286杯/1日 山形県 山形さくらんぼ 紅さやかとピンクのシロップ	人気 No. 5 254杯/1日 福岡県 あまおうイチゴ ふんわりマスカルポーネ
人気 No. 6 246杯/1日 沖縄県 沖縄バイン ココナッツクリームかけ	人気 No. 7 234杯/1日 鳥取県 二十世紀梨 ヨーグルト風味	人気 No. 7 234杯/1日 福島県 白桃あかつき ジャスミン風ゼリー添え	人気 No. 9 286杯/1日 長野県 信州巨峰 ぶどうの王様	人気 No. 10 254杯/1日 福岡県 瀬戸内レモン バニラアイス添え

1st ステージ： 7月2日(火)～7月15日(月)

【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】

900円

リニューアル



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）
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。



【福岡：あまおう 莓 ふんわりマスカルポーネ】

900円

リニューアル



「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）
「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。



【山形：山形さくらんぼ 紅さやかとピンクのシロップ】

600円



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）
妻の実家のさくらんぼ農家に弟子入りして6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。



【長崎：茂木びわ 杏仁ミルクとの共演】

900円



長崎の果物として有名なびわ。びわの実の収穫時期がとて短く（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。



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、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。



【愛媛：高級愛媛和栗 バニラ風味】

900円



梅岡農園代表の梅岡久男さんは、愛媛県内で栗の名産地である中山町でもっとも有名な栗の作り手。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。



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】

600円



神奈川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かながわ西湘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の会長を務めています。



【兵庫：丹波黒大豆 きなこクリームのかき氷】

600円



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てできました。兵庫県知事認証を受けた3E商品で、ベストセラーです。



株式会社やなぎわ（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。



【富山：庄川ゆず マーマレードシロップ】

600円



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。



トナミ醤油株式会社（宅間崇宏）
地域特産品販売を手掛け、拡販に注力し、独自の製品開発や取扱い製品の増加を積極的に考えています。



【大阪：大阪名物 ジンジャー香る冷やしあめ】

600円



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



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。



【岐阜：細寒天と白あんみつのかき氷】

600円



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。



樹五寒天商会（佐々木淳二）
まごころこめた山岡細寒天作り一筋!!



【石川：金箔がのった 黄金のかき氷】

1,200円

リニューアル



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。料理、菓子などのジャンルや和洋を問わず華やかさを演出する、食用金箔には、無限の可能性がありま。



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います。



2nd ステージ： 7月16日(火)～7月29日(月)

【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】

900円

リニューアル



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)
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。



【京都：宇治濃厚抹茶 つぶあんのせ】

900円



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と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。



【沖縄：沖縄パイナップル ココナッツクリームかけ】

900円



ゴールドパレルは沖縄県が20年の歳月を費やし完成させた待望の新品種。栽培の難しさにとろける様な甘味は最高級と称され、1玉1万円で作販売されています。



農業生産法人アララガマ農園(池村海仁)
沖縄県西面島にてパイナップル栽培32年。アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」という想い。

【茨城：しっかり大粒 ブルーベリー】

900円



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ます。



ブルーベリー園ピュアベリー(稲葉政恵)
茨城県常総市で、大粒で美味しく安全なブルーベリーを栽培・販売しています。



【広島：瀬戸内レモン バニラアイス添え】

600円



日本ではほとんど栽培され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、味を比較して選り抜いた品種で、香りが強く果汁も多く、風味が抜群。プロのパティシエ達に評価されています。



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いるだけの柑橘作りに励んでいます。

【香川：和三盆 幸せのお菓子「おいり」のせ】

900円



和三盆は、香川県引田で生産される竹藪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。ほんのり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)



【東京：小笠原諸島のパッションフルーツ】

600円



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。小笠原諸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。

【福井：黄金の梅 福井県産完熟梅】

900円



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商品部門優秀賞を受賞しています。



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：成熟葡萄 カベルネ・ソーヴィニヨン】

600円



フランス ボルドーのワイン用の代表品種。キレのあるタンニンとバランスの良い酸味を持ち複合香も複雑で、キングオブグレープと呼ばれるにふさわしい果実。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。

【奈良：奈良吉野の種なし柿こおり】

600円



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。



【新潟：こだわりのあまさけ 日本酒「八海山」】

600円



砂糖を一切使わず、麴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。よい麴づくりにこだわりを持つ八海山ならではの上品な仕上がりました。



八海醸造株式会社
(八海醸造株式会社製造部の皆様)
雲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。

【島根：しじみスープのフォー】

600円



魚はストレスを与えると味成分が減るといわれていますが、しじみも同様にストレスを与えない操業が「品質・味」の決め手で考えます。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います。



※紹介文は、生産者のコメントやこだわりを掲載しております

3rd ステージ： 7月30日(火)～8月9日(月)

【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】

900円

リニューアル



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)
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】

900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)
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 ヨーグルト風味】

600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)
「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。



【北海道：ラズベリー ヨーグルト風味】

600円



雨が少なく涼しい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(鶴崎伊吹・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。



【愛知：名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン】

900円



名古屋はもちろん、日本を代表する地鶏、名古屋コーチン。青木養鶏場の卵は、非常にコレステロールと脂肪分が低いのが特徴です。他社とは異なる餌の成分と飼育方法で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で愛され「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。



【山口：萩の夏みかん さわやかクリーム】

600円



夏みかん栽培を日本で最初に推奨した小幡高政は、萩市を夏みかんの一大生産地として発展させました。文献によると吉田松陰も夏みかんを植樹したと言われています。更に萩の夏みかんが最初にマーマレードを作ったのは、福沢諭吉です。



有限会社たけな(竹中一男)
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。



【福井：雪国越前冬あんこ】

600円

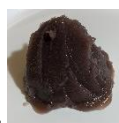
NEW



福井の冬の風物詩として有名な水羊羹。諸説ありますが、保存方法が無い時代、夏は常温保存出来ないため、冬に食していたそうです。自然豊かで水がとておいしい福井県は、羊羹作りに適した土地です。



有限会社大戸製館所(高橋芳彰)
あんこ屋に生まれ毎日毎日和菓子を食べて育ちました。館が大好きです。毎日館を作り感動しながら、日々の仕事を楽しんでいます。



【群馬：蒟蒻ゼリー ブルーベリーシロップ】

600円



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！昭和村のこんにや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やくから新しい様々なこんにやくを作っております。



【高知：極甘トマト狼桃 バジルアイス添え】

900円



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26年間この狼桃のみを生産しております。



【岩手：江刺のジョナゴールド ほどよい酸味の大玉りんご】

600円



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。農家直送の瑞々しいりんごを味わっていただけたら嬉しいです。



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。



【福岡：二度漬け明太子の漁師風かき氷】

900円

NEW



コクと旨味のある福太郎の明太子。その味の秘密は、二度漬け製法にあります。素材であるスケトウダラの産地や育ちにこだわり、より良い素材のみを使用。その素材に合わせて調味料を使い分け、生産効率の悪い二度漬け製法にこだわるのは、皆様に「おいしい」を届けるため、ただそれだけなのです。



株式会社山口油屋福太郎(田中洋之)
福岡の食を支えて100有余年。生きている総てにご満足いただけるよう、「食の幸」を福太郎は提案しています。



※紹介文は、生産者のコメントやこだわりを掲載しております。

4th ステージ： 8月10日(火)～8月19日(月)

【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】

900円

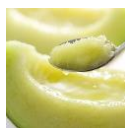
リニューアル



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）
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。



【福島：白桃あかつき ジャスミンゼリー添え】

900円



桃の花が、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。



フルーツファームいとう園（伊藤隆徳）
果物作り（もも、りんご、ぶどう）50年以上の農家です。



【宮崎：宮崎 うっとりマンゴー】

1,200円

NEW



宮崎県のマンゴーの中でもトップクラスの味を創り上げた「時の雫マンゴー」。その味の美味しさで、他のブランドを凌駕する評価を得ています。



KIMURA FARM（木村幸司）
当園ブランドの「時の雫マンゴー」は宮崎県トップクラスの味に創り上げました。



【岡山：シャインマスカット 白ワインゼリーとともに】

900円

NEW



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）
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で余す事無く、手間と愛情を注いで美味しく育てた自慢の葡萄です。



【佐賀：さがほのか モンブラン仕立て】

900円

リニューアル



「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）
佐賀県神埼市で専業栽培を始めて19年！毎年農業1年生の気持ちで毎年に寄り添いながら生産しております。



【熊本：デコボン&ヨーグルトソース】

900円

リニューアル



清見にポンカンをかけ合わせたのがデコボン。厳しい基準をクリアしたものがデコボンと名付けられます。基準外は不知火。『デコボン』という名は品種名ではなく、特級品称号なのです。



福田農場（福田豊樹）
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「デコボン」です。



【青森：一球入魂かぼちゃ バニラアイスとコラボ】

600円



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個だけ結実させる栽培方法により旨味が凝縮、糖度13～15度に。緑の果皮と果肉の鮮やかな山吹色、凝縮された甘さとホクホク食感が特徴。



農業生産法人
下北カンブリア農場株式会社
（沖二昭宏）
一球に魂を込めて育てています。



【徳島：気分爽快 すだち100%】

600円



徳島県産「すだちの果汁」は、すだち100%天然果汁。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。その独特の爽やかな酸味と清々しい香りは、各種の和洋料理や飲み物に欠かせません。



JA佐那河内
（生産者の皆様）
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。



【宮城：宮城 塩ずんだ】

600円

NEW



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」。諸説ありますが、ずだもち・じんだもちが訛ったなどと言われています。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。



板倉農産（板倉農産のご家族の皆様）
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。



【秋田：いぶりがっこ 秋田名物をかき氷に】

600円



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作られている逸品です。



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、いぶりがっこはこういふものだという、本物にこだわり作っています。



【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】

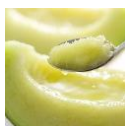
900円



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)
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。



【栃木：夏イチゴ コンフィチュールかけ】

900円



栃木限定の夏いちご「なつおとめ」は、高品質で形の良い粒が多く、甘味と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。



【長野：信州巨峰 ぶどうの王様】

900円



巨峰を樹の上で霜が降りるまで実の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(渡邊隆信)
長野県にて巨峰栽培64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。



【高知：太陽のうまみをギュッと アンテナスイカ】900円



1つの苗から1玉だけで実らせ、全て立体栽培で育てています。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。完熟し食べ頃の収穫の証として真っすぐに伸びた主枝を付けます。『アンテナスイカ®』として、大切な方を思い贈り続けられるよう、日々高知で動いています。



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年以上。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1年中高品質のスイカをお届けしています。



【鹿児島：手作り黒糖 クリーム仕立て】

900円



南国の太陽の光をいっぱい浴びたサトウキビを、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。サトウキビのみの自然な甘さは、コク深く、後味がすっきりとした味わいです。



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。



【宮崎：日向夏 つぶつぶ果肉】

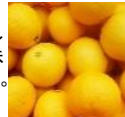
900円



日向夏は宮崎原産の柑橘です。綾町のキレイな水と澄んだ空気、溢れるほど優しい太陽の下で、格別の味に仕立てました。芳香と風味は最高です。



福岡農園(福岡裕二)
いつでもフルーツにこだわり、年間を通して果物作りを行っています。



【埼玉：川越さつまいも キャラメルクリームソースかけ】

600円



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いもを生産しています。



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



【滋賀：栗東いちじく 自家製練乳仕立て】

600円



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。



【千葉：落花生 濃厚ピーナッツにココアをかけて】600円



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。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。



【大分：大分かぼすシロップとゼリー】

600円



かぼすは、大分県の特産品。竹田市は、標高250～350mに位置し昼と夜の寒暖が大きい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上げています。



竹田かぼす屋(森庄治)
50年以上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。



【三重：高級・松阪牛のフレンチカスタード仕立て】

1,200円



数ある和牛ブランドの中でも、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「和田金」です。



有限会社和田金(和田金の仲居様)
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」を極めていきます。



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 FRESSION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「レッソンシエル」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグドゥ 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。



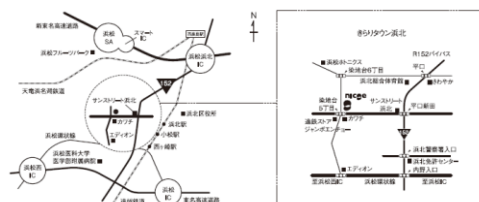
秋元 さくら氏 (モルソーオーナーシェフ)

航空会社でCAとして活躍中に、世界各地の食文化を体験し、料理への興味が高まり、シェフを志す。調理学校と同時に「オーギャマンドトキオ」の木下シェフに師事。2009年にソムリエである夫と共に目黒にフレンチビストロ『モルソー』をオープン。2018年に東京ミッドタウン日比谷に移転。親しみ溢れる料理と共に、お店で過ごすひと時を「笑顔が溢れる時間として楽しんで過ごして欲しい」という秋元シェフの想いが好評を博している。また、出身地、福井県の「ふくいブランド大使」やNHKあさイチにレギュラー出演するなど活躍の場を広げている。



<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
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)・渥美(あつみ)
【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://ux.nu/6f9j1>