

今年もやってきた！nicoeの夏の風物詩！

47都道府県・50種類のかき氷が味わえる

ニコエ

第3回「nicoe かき氷甲子園」開催決定

7月1日（水）～8月30日（日）

※一部休館日がございます。



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50種の素材を使ったかき氷を楽しむ「**nicoe（ニコエ） かき氷甲子園2020 ～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～**」を2020年7月1日（水）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

お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。

今年はコロナ禍で、世界中・日本中が大変な状況にありますが、先般の県境を跨ぐ移動自粛の緩和も考慮し、浜松に根づく菓子屋として、nicoeとして、特に県内の方に少しでも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。

■ 昨年はリピーター続出で何回来ても楽しめるイベントに成長！

第2回かき氷甲子園では、約9.5万人のお客様にお越しいただき、かき氷ブースには長蛇の列ができるほどご好評いただきました。2018年からのリピーターのお客様も多く、ご家族やご友人と楽しい時間を過ごせたと嬉しいコメントも。3回目の開催となる今年も、安心安全にお楽しみいただけるよう努めます。

■ 2020年 新作&リニューアルが10品登場！

リニューアルしたのは、福井県の越前あんこを使った思わず写真を撮りたくなるくまちゃんかき氷や、星をイメージしたメレンゲが乗った大分かぼす、広島 瀬戸内のベルナレモンを使用したかき氷の3種。

新たな特産品を起用したのは、皮ごと食べられる岡山バナナ、希少な飛騨牛乳など計7種のかき氷です。毎年のリピーターの方でも楽しめる新しいラインナップをお楽しみに。

■ nicoe かき氷甲子園2020



期間： 2020年7月1日（水）～8月30日（日） 10：00～18：00
休館： 毎週 月・火曜 + 8/26（水） ※ただし、8/3,10,11,17,18は営業
場所： 浜北スイーツ・コミュニティnicoe（ニコエ） 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：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。



【福岡：あまおう 苺 ふんわりマスカルポーネ】 900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)
「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。



【広島：うず潮ぐるぐる 瀬戸内のベルナレモン】 600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。仙台が様々なレモンを植え、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
初代より柑橘類の有機栽培を続け、味と安全性を第一に、河も安心して使って頂ける柑橘作りに励んでいます。



【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、名古屋コーチン。青木養鶏場の卵は、コレステロールと脂肪分が非常に低いのが特徴です。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。更に萩の夏みかんで最初にマーメイドを作ったのは、福沢諭吉です。



有限会社たけなか(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。



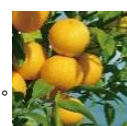
【神奈川：湘南ゴールド 神奈川生まれの黄色いオレンジ】 600円



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)
神奈川県河原町で柑橘類を主として専業農家で約180a栽培している。



【三重：高級・松阪牛のフレンチカスタード仕立て】 1,200円



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。



【岐阜：希少・飛騨牛乳 パンナコッタ添え】 900円



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飲みみと与えられます。



飛騨酪農農業協同組合の皆様
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。



【愛媛：真紅の果実 宇和島ブラッドオレンジ】 900円



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。



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



【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。



【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。



【佐賀：さがほのか モンブラン仕立て】

900円



「さがほのか」は果肉も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)
佐賀県神埼市で莓栽培を始めて19年！
毎年農業1年生の気持ちで母に寄り添いながら生産しております。



【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。



【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。



つくばブルーベリーゆうふあーむ(大年久美子)
「日本3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。



【愛媛：高級愛媛和栗 バニラ風味】

900円



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。



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。



【山形：山形さくらんぼ 紅さやかとピンクのシロップ】

600円



紅色がひととき鮮やかな、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)
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。



【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」を経営方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。



【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品種あります。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かな土壌、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。



【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てきました。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)
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。



【大分：めれんげ星流れる 大分かぼす】

600円



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。



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。



【島根：しじみスープのフォー】

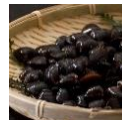
600円



しじみは、ストレスを与えない操業が「品質・味」の決め手と考えます。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。



【奈良：完熟南高梅 ひらりと桜】

900円



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年の開園から現在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)
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。



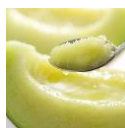
【静岡：クラウンメロン バニラアイス添え】 900円



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(中条文義)
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。



【岡山：シャインマスカット 白ワインゼリーとともに】 900円



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。



【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。



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。



【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に限られています。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。



【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。



【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。



【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品種の代表。キレのあるタンニンとバランスの良い酸味を持ち、キングオブグレーブと呼ぶのにふさわしい果実。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。



株式会社ブローニングア(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。



【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。



【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とりました。



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。



【石川：能登の塩ラムネ あわ雪の世界へ】 900円



輪島市町野町の美しい三ツ子浜海岸 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يسを忍ばせて、塩感のあるラムネをトッピング。



塩の駅 輪島塩(浜市の皆様)
輪島から曾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。



NEW

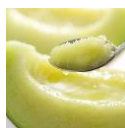
【静岡：クラウンメロン パニライス添え】 900円



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。



【福島：白桃あかつき ジャスミン風ゼリー添え】 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



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。

【沖縄：沖縄パイン ココナッツクリームがけ】 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した待望の新品種。栽培の難しさにと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。



農業生産法人アララガマ農園(池村海仁)
沖縄県西表島にてパイン栽培32年。アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」という想い。

【埼玉：川越さつまいも キャラメルソースがけ】 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。

【京都：宇治濃厚抹茶 つぶあんのせ】 900円



京都府南部の山あい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召し上がってください。



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

【高知：アンテナスイカ】 900円



アンテナスイカは1つの苗から1玉だけで実らせ、全て立体的栽培に仕立てます。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、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。



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的栽培は、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。

【宮城：宮城 塩ずんだ】 600円



茹でた枝豆をすり潰して砂糖や塩で味付けした「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。



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。

【大阪：大阪名物 ジンジャー香る冷やしあめ】 600円



先代が大好きで60年以上前に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。



【岡山：皮ごと食べられる 岡山バナナ】 900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」は有機栽培で河まで食べられる、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)
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。

【静岡: クラウンメロン パニラアイス添え】

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 コンフィチュールがけ】

900円



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。



【長野: 信州巨峰 ぶどうの王様】

900円



樹の上で霜が降りるまでならせたままた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。



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。



【熊本: デコボン&ヨーグルトソース】

900円



清見にボ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のだけ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)
ボンカンを父に、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。



【北海道: ラズベリー ヨーグルト風味】

600円



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(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。



【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、農業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。



【青森: 一球入魂かぼちゃ パ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
下北カンパリア農場株式会社
(沖二昭宏)
一球に魂を込めて育てています。



【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)



【福井: ドルチェドーロとうもろこし 900円

900円



冷製ポタージュ風】

ドルチェは「デザート」、ドーロは「黄金の」の意味。ドルチェドーロはまさに黄金のデザート。甘味が凝縮されたとうもろこしを冷製ポタージュ風に仕上げました。



永平寺町農業協同組合 販売開発課(鈴木)
ドルチェドーロは「黄金のデザート」という意味。まるでフルーツのような食感と甘みのとうもろこし。



【福井: 福井越前あんこ 雪国のくまちゃん】 1,200円

1,200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とても適した地なのです。可愛らしくくまちゃんに仕上げた映えるかき氷です。

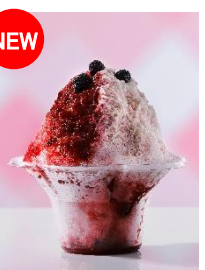


有限会社大戸製館所(高橋芳彰)
あんこ屋に産まれ毎日毎日和菓子を食べて育ちました。館が大好きです。毎日館を作り感動しながら、日々の仕事を楽しんでいます。



【秋田: 秋田ブラックベリー 900円

900円



約3000本もの果樹や花があぜ道み植えられている大館市立花の田の中公園で栽培。8月には地元の小学生を招き摘み取り体験を行うなど、地元特産品として愛されています。



立花ファーム(中島貞夫)
秋田大館市立花の「立花農業盛り上げ隊」がブラックベリーの栽培に力を注いでいます。





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 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)



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「レゾンシェール」にて腕を磨く。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 (ラベ)』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)



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)

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)

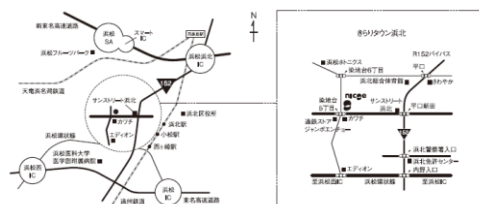
CAとして活躍中、世界各地の食文化を体験し、料理への興味が高まり、シェフを志す。調理学校と同時に「オーギャマンドトキオ」の木下シェフに師事。2009年にソムリエである夫と共に目黒にフレンチビストロ「モルソー」をオープン。2018年に東京ミッドタウン日比谷に移転。親しみ溢れる料理と共に、お店で過ごすひとときを「笑顔が溢れる時間として楽しんで過ごして欲しい」という秋元シェフの想いが好評を博している。また、出身地、福井県の「ふくいブランド大使」やNHKあさイチにレギュラー出演するなどかつやくの場を広げている。



<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 10:00~18:00

※月・火曜は休み(但し、夏休み期間の8/3,4,10,11,17,18は営業)
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)
【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★

<http://urx.red/6ovd>