

静岡クラウンメロン 100周年記念**クラウンメロン支所 × 春華堂****“静岡クラウンメロンフェス 2021”****クラウンメロンの進化系グルメが登場！**

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、静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所（支所：静岡県袋井市、支所長：中條文義）と協同で、**静岡クラウンメロン100周年**を記念して、“**nicoe 静岡クラウンメロンフェス 2021**”を2021年4月28日(水)～7月19日(月)まで、浜北スイーツ・コミュニティ nicoe（ニコエ）にて開催いたします。nicoeのパティシエやシェフによる、クラウンメロンメニューの数々をお楽しみいただけます。

■100周年の静岡クラウンメロンをnicoeで

「静岡クラウンメロン」は、袋井市で温室栽培が始まって今年で100年。長く愛されてきた静岡クラウンメロンを「より多くの方へ広めたい」、「美味しさを伝えたい」というクラウンメロン支所の思いと、生産者さんの思いをスイーツに乗せて届けたいというnicoeの思いが繋がり、この度2社が協同してクラウンメロンフェスを開催する運びとなりました。各分野の料理人やパティシエの力を集結させ、今まで出会ったことのないようなクラウンメロンの新しい魅力を引き出すスイーツや料理が登場します。

■コロナ禍だからこそ届けたい“思い”

昨今の新型コロナウイルスの影響で、飲食店への影響も大きく、それに伴い多くの生産者が苦しい思いをしています。静岡クラウンメロンも同様に、需要が落ち込む生産調整が難しく、感染拡大に左右されている状態が続いています。しかし、そんな時だからこそまずは地元の方に味わっていただき、静岡県の魅力再発見につなげていきます。

**■nicoeと静岡クラウンメロン**

毎年恒例で今年4回目の開催を迎える「nicoe かき氷甲子園」では、クラウンメロンが静岡県代表として毎回登場。昨年は全50品中総合ランキングで第2位という成績をおさめるなど、かき氷甲子園の目玉となり大人気のかき氷に。今回のクラウンメロンフェスでは、スイーツだけでなくシェフによるグルメ系アレンジで新しい食べ方を提案します。

**静岡クラウンメロンフェス 2021 ～メディア向け試食会～**

期間： 2021年4月27日(火) 午前 11:00～12:00
場所： 浜北スイーツ・コミュニティ nicoe イベントスペース
（浜松市浜北区染地台6丁目7-11）
参加： クラウンメロン支所長 中條文義 様

クラウンメロンフェス開催中にお楽しみいただける商品をご試食いただけます。



イベントスペース

NEW



◆ 静岡クラウンメロンの 厚切りシフォンケーキサレ

カット：500円（税込） <テイクアウト> カット：300円（税込） ホール：1,200円（税込）

星付きシェフ“La Paix(ラペ) 松本一平シェフ”監修のシフォンケーキは、クラウンメロンの香りと優しい甘み、そしてきめ細かいふわふわ食感が特徴。スモークチップを使いスモーキーな香りをつけた生クリームに、塩を合わせてコース料理のアミューズにもなる仕上がりです。

※ザ・コートヤードキッチンでメロンコースやテイクアウトでもお楽しみいただけます。

NEW



◆ 静岡クラウンメロンと海老カツバーガー

1個 700円（税込）

「エビとメロン!？」と思わず驚く、こちらも松本シェフ監修のオリジナルメニュー。エビのすり身を使用したカツに、贅沢にカットしたクラウンメロンをサンド。ソースには、アンチョビマヨネーズとピクルスを添え、まさにクラウンメロンの新たな魅力を引き出すバーガーに。

※ザ・コートヤードキッチンでメロンコースでもお楽しみいただけます。

◆ クラウンメロンソフトクリーム

1個 550円（税込）



クラウンメロンの美味しさそのままに、贅沢にクラウンメロンピューレを34%使用し、濃厚な果実感と軽い口溶けが楽しめます。

◆ 静岡クラウンメロンジュース

1個 700円（税込）

NEW



4分の1カット分のクラウンメロンのみを使用したメロン好きにはたまらないフレッシュジュース。

◆ 静岡クラウンメロン カット

1カップ 1,000円（税込）

NEW



クラウンメロンを純粹に楽しむならこれ！

◆ 贈答用のクラウンメロンもご用意しております。（発送での承り） ◆

THE COURTYARD KITCHEN (ザ・コートヤードキッチン)

◆ nicoe “静岡クラウンメロン” プチコース

NEW

全4品 2,200円（税込）

松本シェフ監修。シフォンケーキや海老カツバーガーの他、生ハム香るブランマンジェや八角のエスプーマで仕上げるスムージーなど、クラウンメロンを堪能する新感覚のコース。
※スムージー以外は単品メニューもございます。



◆ 丸ごと静岡クラウンメロンと
カマンベールのブリオッシュポットパイ

1個 3,200円（税込）

NEW



アマゾンの料理人 太田哲雄シェフ監修、クラウンメロンをまるごと使用したポットパイ。クラウンメロンの甘みとチーズのコク、そしてホワイトシチューのクリーミーさが相性抜群です。

※LINEもしくは電話での予約販売のみ

SHOP春華堂

NEW



◆ 静岡クラウンメロンのヴェリーヌ

1個 600円（税込）

アイスクリームの権威 江森宏之シェフ監修、クラウンメロンと爽やかなライムとミントが香るヴェリーヌが登場！
表面にはマスカルポーネクリームを使用しており、甘すぎないさっぱりとした味わいで、クラウンメロンとの相性も◎
バニラソースに合わせたタピオカが食感のアクセントに。

静岡クラウンメロンとは・・・

■1本の木の全栄養を1個の果実に注ぎ込む。

マスクメロンのシンボルとされているT字形のつる。これは、1本の木に1つの果実だけを実らせたことの証明です。1個の果実に1本の果実の栄養を注ぎ込んで始めて、「果物の王様」といわれるマスクメロン、その中でも最高の名を冠せられているクラウンメロンが誕生するのです。



長い伝統によって、培われたプロフェッショナルたちの卓越した栽培ノウハウも注ぎ込まれています。

■厳しい審査に合格したメロンだけが「王冠」を与えられる。

クラウンメロンのひとつひとつに貼られた王冠のシール。これが厳しい検査に合格したメロンだけに与えられる大切なシールです。



このシールには生産者ナンバーが記入されており、いわば、このシールは、自分の栽培したものへの各組合員の自信と、クラウンメロン支所の品質保証に対する厳格な姿勢の表れなのです。

■監修メンバー

La Paix (ラペ) 松本一平シェフ

六本木などのレストランで修業をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一星のレストラン「レッスンシェル」にて腕を磨き、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「La paix (ラペ)」を開業。「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掛け合わせ、日本ならではの食材を使用し、四季を感じられる料理に仕上げる。



太田哲雄シェフ

19歳でイタリアに渡って以降、料理人として、イタリア、スペイン、ペルーと3か国で通算10年以上の経験を積み、2015年に日本に帰国。イタリアでは星付きレストランからミラノマダムのプライベートシェフ、最先端のピッツァレストランで働き、スペインでは「エル・ブジ」、ペルーでは「アストリッド・イ・ガストン」などに勤務。現在は、料理をする傍ら、アマゾンカカオ普及のため幅広く活動している。現在は、長野・軽井沢のレストラン「LA CASA DI Tetsuo Ota (ラ・カーサ・ディ・テツオ・オオタ)」で料理をする。



MAISON GIVREE (メゾンジブレー) 江森宏之氏

OMOFフランス最高職人ル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。



静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所

日本のちょうど真ん中に位置し、気候温暖で肥沃な土地と豊かな清流を有する静岡県西部がクラウンメロンの産地です。クラウンメロン支所は、袋井市を中心に4市(袋井・磐田・掛川・浜松)1町(森町)にわたる地域の温室組合員が集り、年間を通じてのメロン専業経営を推進し、一貫した生産・販売体制により運営されています。そして、日照時間の長さ、恵まれた自然環境という地の利と、長い伝統によって培われた高い栽培技術というマンパワーを活かし、国内でも屈指のおいしさとお荷高を誇っています。



クラウンメロンに与えられた「王冠のシール」には、生産者ナンバーが書かれており、公式HPで番号を調べると実際に生産者の顔を見ることができます。
HP: <http://www.crown-melon.co.jp/producer/>

静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所
〒437-0056 静岡県袋井市小山219番地
電話番号 0538-42-4146 (代表)

〈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 ブランド戦略室 高橋(たかはし)
【電話】053-586-6767 【e-mail】 press@shunkado.co.jp