

47都道府県・全50種類のかき氷が繰り広げる夏の祭典！

ニコエ

第8回「nicoe かき氷甲子園2025」開催！

2025年7月2日（水）～9月28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「第8回 nicoe（ニコエ）かき氷甲子園2025 ～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～」を、2025年7月2日(水)～2025年9月28日(日)まで浜北スイーツ・コミュニティnicoe [静岡県浜松市浜名区染地台6-7-11]にて開催いたします。

■ 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、春華堂は2018年より「nicoeかき氷甲子園」を開催してまいりました。今年の「第8回 かき氷甲子園」は、地元静岡県から期待のルーキーとして2つの新しい素材が登場し、さらにかき氷甲子園ならではの“あっ”と驚くかき氷など昨年よりもパワーアップしたかき氷たちをお楽しみいただけます。

■ 2025年は 新作&リニューアルが5品登場！

今年新たな特産品を起用したのは、静岡県掛川産の「キウイフルーツ」に、掛川産の「和栗」、高知県のフルーツトマト「うしの恵トマト」、そして北海道のとうもろこし「ゴールドラッシュ」です。キウイフルーツはヨーグルトと掛け合わせて甘酸っぱいさっぱりとした味わいに、和栗協議会発足のきっかけとなった掛川産の和栗を使ったパフェ仕立ての豪華なかき氷に仕上げています。また、高知県のフルーツトマトは柑橘系と合わせて、北海道のゴールドラッシュは北海道グルメのスープカレーを掛け合わせており、かき氷甲子園ならではのあっと驚くかき氷が登場します。

リニューアルした新潟県の八海山(甘酒)は、どの年代の方でも楽しめるように今回はノンアルコールの甘酒を使用し、きなこやあんこと合わせてどこか懐かしい味わいにパワーアップしました。各都道府県こだわりの素材を使ったかき氷をぜひお楽しみください。

第8回 nicoe かき氷甲子園2025

期間：2025年7月2日(水)～9月28日(日) 10:00～18:00

休館：毎週 月・火曜 ※月曜日が祝日の場合は、火・水が休館日です。

場所：浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ) 内 イベント区画
(静岡県浜松市浜名区染地台6-7-11)

価格：種類により異なります。

公式HP：<https://www.nicoe.jp/>



【静岡：ヨーグルトと奏でる甘酸っぱい夏 1, 300円
掛川産キウイフルーツ】

New



私たちの農園で育った「ハイワード」は、秋に収穫したキウイを温度と湿度を管理した特別な冷蔵庫でゆっくり時間をかけて熟成させました。通常夏に食べることができない国産のキウイです。自然豊かな土地で極力農薬を使わず、自然の力と協力した循環型農法で育てています。



キウイフルーツカントリーJapan
(平野耕志さん)
静岡県掛川市の日本で最初にキウイを栽培した農家で、一年熟成させた幻のキウイや世界でここしかないキウイを作っています。



【熊本：真っ赤な果実 ゆうべに ヨーグルト仕立て】 1, 500円



有限会社阿蘇健康農園(原田大介さん)
日本の莓品種は世界一！ 莓の魅力に取りつかれ、観光農園の莓狩りを行っています。



株式会社オオヤブデリーファーム
(大藪裕介さん)
環境・人・牛を思う心で強く根を張り、チームみんなの情熱を幹に大きく伸び、おいしく・楽しい体験の提供を枝葉に広げ、たくさんの笑顔が実る企業を目指します。



【広島：うず潮ぐるぐる 瀬戸内のベルナレモン】 1, 100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し、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を励んでいます。



【岩手：岩手江刺のぜいたく焼りんごまみれ】 1, 200円



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。



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富な土壌、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。



【山口：萩の夏みかん メープルゼリー入り】 1, 000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(竹中一男さん)
三代続く柑橘農家です。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：発掘フクイサウルス ほうじ茶香る 越前あんこ】 1, 100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。



有限会社大戸製餡所(高橋芳彰さん)
あんこ屋に生まれ毎日毎日和菓子を食べ育て育ちました。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：秋田名物 いぶりがっこ】 800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、いぶりがっこはこういふものだという、本物にこだわり作っています。



【福岡：あまおう 莓 ふんわりマスカルポーネ】 1,200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
(浦廣子さん・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。

【神奈川：まるごと湘南ゴールド】 1,000円

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約180a栽培。365日湘南ゴールドをはじめ柑橘類と向き合う専業農家です。

【茨城：ブルーベリー×クリームチーズ】 1,000円
酸いも甘いもこれ一杯]



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
(大年久美子さん)
「日本三大ブルーベリーの地」のひとつである「つくば市」の北地区で、無農薬で新鮮なブルーベリーを育てています。

【埼玉：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】 900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 (山田哲也さん)
江戸時代より川越芋（さつまいも）を生産している農家の団体です。

【長崎：茂木びわ 杏仁ミルクとの共演】 1,100円



長崎の果物として有名なびわ。びわの実には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 (保坂悠司さん)
甘くてジューシーな長崎のびわ。地元の生産者との関わりを大切に、素材の魅力を引き出します。

【群馬：ミモザな蒟蒻 赤城山の夕焼け】 900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やくから新しい様々なこんにやくを作っております。

【大阪：やっぱ好きやねん！大阪名物ミックスジュース】

1,000円



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。



森井食品 (森井源一さん)
味に妥協せず半世紀！果肉を贅沢に使い、他ではない手間暇かけた製法で作る究極のミックスジュースです。

【新潟：新潟ノスタルジー 麴の甘酒と黒豆きなこ】

※アルコール分は含まれておりません。1, 000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。

【佐賀：すいとーと さがほのか 自家製アイスバー添え】

1, 300円

「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20年以上！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。



【沖縄：たぶんこのまま生えてた 沖縄西表パイナップル】

1, 300円

手でちぎって食べられる新感覚パイナップル「ボゴール」！皮ごとつまんでスナック感覚で楽しめることから通称「スナックパイナップル」とも呼ばれています。柔らかな果肉とフルーティで爽やかな甘みの特徴です。



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ナップル栽培30年以上。アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」という想いです。

【愛知：名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン】

1, 200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 (青木雅浩さん)
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。



【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 組合の皆さん
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「宇和島ブラッドオレンジ」を愛してください！

【富山：入善ジャンボスイカ】

900円

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。



【三重：高級・松阪牛のフレンチカスタード仕立て】

1, 500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 (和田金の仲居さん)
和田金は、これまでこれからも、変わらぬおいしさを追求し、「松阪牛」を極めていきます。

【青森：八助あんずにキュン ヨーグルト仕立て】

1, 000円

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。



マルタ二谷内商店 (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。



【高知：旨甘フルーツマト ジューシーゼリー仕立て】

New



フルーツマト発祥の地といわれる高知。1970年の台風10号が高知市を襲い、海水が海沿いの徳谷地区の畑に流れ込みました。土壌に塩分が残り、生産者は絶望しました。しかし出来上がったトマトは小粒ながら甘い。この甘さが評判を呼び徳谷トマトの名は全国に知られるようになりました。



うしの恵 眞嶋農園 (眞嶋美加さん)
持続可能な循環型農業を実践しています。堆肥をふんだんに使い健康な土壌で栽培された「うしの恵トマト」は、牛たちのおかげでできたトマトです。

1,100円

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,200円



マスクメロンのシンボルト字形のツルは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 (澤木勝さん)
日照時間の長さなど恵まれた自然環境と、伝統の高度な栽培技術を活かし、年間通じて高品質なメロンを育てます。

【栃木：夏イチゴ&黄金パッションフルーツ マスカルポーネがけ】 1,200円



菊池いちご園 (菊池太輔さん)
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。



亜熱帯農業開発センター (豊田安志さん)
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。

【東京：東京ミルク エチオピアコーヒーティラミス】 1,200円



東京都酪農業協同組合の皆さん
東京牛乳は東京都地域特産品認証食品。多摩地区の酪農家から集乳した生乳を西多摩郡日の出町の協同乳業の工場にてパックして皆様にお届けしています。



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。

【石川：能登の塩ラムネ 金箔をのせて】 1,000円



塩の駅 輪島塩 (浜土の皆さん)
輪島から曾々木、珠洲方面へ向かう途中の最初の塩田を、塩の道のはじまる起点「塩の駅」と名付け、輪島塩を作っています。



株式会社箔一 (山根勉さん)
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。

【奈良：完熟南高梅 ひらりと梅】 900円



奈良県は梅の栽培がさかんです。出荷量は全国で4位(平成20年農業白書)、毎年約2,000トンの梅が生産されており、五條市や下市町を中心に特に、白加賀や南高といった品種が栽培されています。



堀内果実園 (堀内さん)
奈良・吉野の広大な山々で果樹を専門に栽培。明治36年の開墾から現在は6代目が吉野の豊かな土壌の園地で、梅や柿などの果実を育てています。

【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 (黒川昌雄さん)
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。ほの甘いニッキの香りにフワッと溶ける繊細な口ゆけです。

【福島：白桃あかつきのビストロ風
モッツアレラチーズを添えて】 1,100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(伊藤隆徳さん)果物作り約55年。主に贈答用として販売する桃、りんご、ぶどうは、バラツキのない美味しさが自慢です。

【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。

【宮崎：宮崎 うっとりマンゴー】 1,300円



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。



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串間市。美しい自然いっぱいの環境で育ったマンゴーをぜひ食べてみてください。

【京都：宇治濃厚抹茶×みかん
とろっと抹茶のソースのせ】 900円



日本における緑茶発祥の地・京都府宇治市を中心に、周辺の地域で栽培されたお茶で、なおかつ京都府内の業者が地元で仕上げ加工したものを宇治茶と呼びます。



株式会社 山音 萬玉園(小島康稔さん)山音萬玉園は高級茶葉産地で知られる京都宇治白川で茶葉の栽培、伝統を受け継ぐ製法にて作られた香味絶佳な抹茶をお届け致します。

【岐阜：飛騨牛乳 パンナコッタ添え】 1,100円



飛騨古川を一望できる自社牧場「鮎の瀬牧場」で乳牛を繋ぎ育てています。広い牛舎の中で、できるだけストレスのない状態で放し飼いのことにより新鮮で美味しい生乳を絞ることができます。



有限会社 牧成舎(牧田礼子さん)牧成舎は明治30年から続く飛騨の牛乳屋です。自然豊かな飛騨の地でのびのびと牛を育て、「おいしく、まじめに、ていねいに」乳製品を手作りしています。

【島根：オレンジ色の宝石
出雲の干し柿チーズ添え】 1,300円



平田地域の干し柿は西条柿を手作業で丁寧に皮むきし、一つ一つ丁寧に手作業で作られた贅沢な干柿です。



柿壺株式会社(小松正嗣さん)奇跡の地で育まれた柿を食べ、その美味しさに驚いた仲間とともに、日本古来の果物である柿を千年先の未来にも残していきたいという想いで、柿壺は生まれました。

【千葉：千葉の木樽醤油 みたらし団子のまんぷくかき氷】 1,100円



醤油は江戸時代のはじめごろに富農や名主層、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」。

【静岡：WAGURI掛川 モンブランミルフィーユパフェ】

1,500円



静岡県の栗産地掛川の栗和栗協議会のきっかけとなる稀少栗です。



JA掛川市（栗部会の皆さん）
北部は八高山、南部は遠州灘に囲まれた自然豊かなまち、掛川。日光を浴びて大きく実った遠州掛川栗は、数は少ないものの実は高級料亭や、有名和菓子屋から評価されています。

【北海道：美味しさのゴールドラッシュ！ 1,100円
華麗（カレー）なるフレンチ氷】



ゴールドラッシュは、その名の通り“黄金”のような輝きと、ひと口食べれば広がる濃厚な甘さが魅力のスイートコーンです。糖度は平均で16度前後と高く、フルーツのような甘さが特徴です。



有限会社小川農場(小川聖子さん)
「孫に食べさせたい野菜作りをこれからもずっと」を理念として、食卓の笑顔と健康な体作りに貢献すべく、作物と向き合っております。

【滋賀：滋賀の木いちご きゅんと可愛い 信楽たぬき】

1,200円



2006年に『オウミ木イチゴ』という新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！

【徳島：すだち100% スパイシークラフトコーラ】

900円



すだちは、徳島県を代表する「香酸柑橘類（こうさんかんきつるい）」で、すがすがしい香りと、さわやかな酸味が特徴です。国内生産の9割以上が徳島県であり、生産量は全国1位を誇ります。



株式会社阪東食品(阪東高英さん)
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。

【岡山：葡萄の女王シャインマスカット

1,400円

ミント香る フレンチ仕立て】



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。

【兵庫：丹波黒大豆 きなこクリームのかき氷】

900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)
丹波を代表する「丹波の黒豆」こと丹波黒大豆は、粘土質の土壌と霧深い気候で大きく良質に育まれます。

【和歌山：紀州の桃源郷から あら川の桃】

1,200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！病気を治すだけでなく、病気を予防したい！との思いから栽培しております。

【長野：そのまんまナガノパープル

1,300円

ほっぺが喜ぶ贅沢ぶどう】

ナガノパープルは、巨峰とリザマートという2種類のブドウを交配して育成されました。平成16年には品種登録がされ、現在は長野県内のみでしか栽培することができるブドウ品種。



峯村商店(峯村元勝さん)
長野県須坂市を中心に土壌にこだわり安全で安心な美味しいぶどうを育てています。



【山梨：山梨幸茜 ピーチメルバ仕立て】

1,200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」を贈ります。



【山形：山形さくらんぼ 紅さやかのアールグレイ仕立て】

900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。



渡辺章さんご夫妻
さくらんぼの名産地・寒河江で約50年。先代から受け継いだ果樹園を守っています。



【愛媛：レモン香る 愛媛和栗のモンブラン】

1,200円

愛媛県内第1位の生産量を誇る大洲市は、肥よくな土地と水はけのよい傾斜地で栗の栽培に適しています。朝晩の寒暖差で甘みが増し、美味しい栗が育ちます。品質(食味・大きさ・鮮度)にこだわり、厳選した栗を使用しています。



株式会社マルヤ(魚谷善則さん)
昼夜の温度差や降雨量など栗の栽培に適した愛媛県。素材本来が持つ風味を大切にしています。



【鳥取：二十世紀梨 ラクダと旅する鳥取砂丘】

1,100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(馬野慎一郎さん)
鳥取県に二十世紀梨が栽培されて約100年。原材料にこだわり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。



【宮城：枝豆で狙う下剋上 宮城のずんだ餅】

1,000円

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。



板倉農産(板倉農産のご家族の皆さん)
宮城県登米郡南方町は北上川や迫川の水量豊富で清流の豊かな土地。有機栽培で米、枝豆を作っています。



【大分：かぼす&マスカルポーネ

1,100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。



竹田かぼす屋(森庄治さん)
かぼすを作り続けて50年以上。北海道から沖縄まで出荷しております。





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)

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、「ニ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。

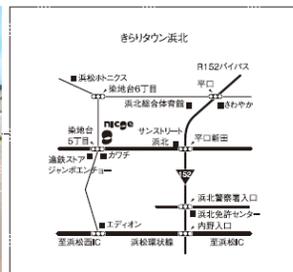
<nicoe概要>

浜北スイーツ・コミュニティ nicoe(ニコエ)
〒434-0046 浜松市浜名区染地台6丁目7-11

営業時間 10:00~18:00
休館日 月曜・火曜 ※詳しくは公式HPへ

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

公式HP: <https://www.nicoe.jp/>



〈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 広報室 高橋

【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp