



世界の氷スイーツが楽しめる！

「カキ氷まつり '06」開催

2006年7月1日(土)～8月31日(木)

「アイスクリームシティ」(東京 池袋/ナムコ・ナンジャタウン 3F)では、日本の夏の涼味として平安時代より親しまれている「カキ氷(氷菓)」をテーマに、トルコやイタリアなど海外のカキ氷や、昔ながらの製法で作られる天然氷を使用したカキ氷、ご当地性あふれる国内のユニークなカキ氷などを一堂に集めた期間限定イベント「カキ氷まつり'06」を、2006年7月1日(土)～8月31日(木)まで開催します。

また、アイスクリームの本場イタリアの素材にこだわったフローズンヨーグルトを使用しセルフトッピングが楽しめる新店舗 BERRY YOGURT (ベリーヨーグルト)が7月1日(土)に登場します。

「カキ氷まつり '06」

各店から個性あふれるオリジナルカキ氷が登場！

今もなお、長瀬(ながとろ)の宝登山(ほどさん)から湧き出る天然水を使用した、昔ながらの製法を守り続ける氷屋「阿佐美冷蔵(あさみれいぞう)」が作ったカキ氷が限定数にて販売。また、フルーツ果汁を混ぜながら凍らせて作り上げるイタリアのカキ氷「グラニータ」や、日本全国の珍しい当地シロップを集めた「カキ氷BAR」など、日本のみならず世界中の「カキ氷」を存分にお楽しみいただけます。



“自分スタイル”のパフェが手づくり出来る新店舗

「BERRY YOGURT(ベリーヨーグルト)」

7月1日(土)登場！！

2002年に横浜に初上陸、本場イタリアのフローズンヨーグルトを紹介した“ヨーグルテリア(*)”。本場のフローズンヨーグルトの特徴である絶妙な酸味と甘さ、なめらかな「舌触り」を存分に楽しみいただけます。本場への“こだわり”は、1995年、1998年にイタリアンアイスクリームチャンピオンに輝いたイタリア・プリジェル社製の材料とフルーツソースだけを使用するという徹底ぶり。「低カロリー・低脂肪」が特徴のフローズンヨーグルトは、ヘルシー志向の人を中心に諸外国で高い人気を得ています。今回ナンジャタウンでは、ソフトクリームの盛り付けからフルーツのデコレーションまで、全て自分で作れるセルフディッシュアップタイプの「トッピングパフェ」というユニークなスタイルで提供します。



トッピングパフェ(一例)

(*)ヨーグルテリア：イタリア語で“ヨーグルト屋さん”の意

「トッピングパフェ」

(カップ2種<大：780円・小：650円>より選択可能/店内のみ)

本場イタリアンフローズンヨーグルトを使い、自分の夢に描いた遊び感覚たっぷりの理想のパフェが作れます。パフェカップに自慢のイタリアンフローズンヨーグルトをサーバーから自分で巻きあげ、イチゴやマンゴーなど旬の新鮮フルーツや、ナッツなどパフェに欠かせない10数種類のトッピングの中から、好きなものだけを選んで自由に盛り付けることができます。あなただけの色、形、味のパフェが楽しめます。



イタリアンフローズンヨーグルトパ

イタリアンフローズンヨーグルトパフェ各種 (¥680～)

イタリア直送のフルーツソースがストライプ状になったフローズンヨーグルトの上に、旬のフルーツやサクサクのパイなどお好みのトッピングをオーダーできるパフェも登場。どのメニューもほどよい酸味と食感、フルーツの自然な甘みのバランスが絶妙なパフェとなっ

ナムコ・ナンジャタウン お客様お問い合わせ電話番号：

TEL.03-5950-0765

<p>ご当地カキ氷 * 店舗名「ソフトクリーム」</p> <p>長瀬天然カキ氷 (野イチゴ・こだわりメロン・煎茶)各 400 円 一日限定 20 杯 (土・日・祝は 40 杯)</p>  <p>1891年創業の埼玉・長瀬にある「阿佐美冷蔵」は、国内でも希少な本物の天然氷の蔵元です。本店の味そのまま楽しめるカキ氷は、綿菓子のようなふわふわの食感。店主特製のシロップは、天然氷の風味をさらに引き立てる極上の味わいです。今年は煎茶が新登場します。</p>	<p>ご当地カキ氷 * 店舗名「ソフトクリーム」</p> <p>雪みるく (レギュラー:みるく)450 円 (新フレーバー:あずき抹茶・黒蜜きなこ・チョコナッツ)各 500 円</p>  <p>北海道「小樽境町」にある「キタキツネのしっぽ」の人気メニューに、今年は3種が初登場。何層にも重ねた美しい大根のカツラ剥きの様な薄く不思議な氷は、まるで絹布のように滑らかな舌触りで、優しい味が楽しめるカキ氷です。</p>
<p>ご当地カキ氷 * 店舗名「サタクリーム」</p>  <p>北海道メロンカキ氷 1,000 円</p> <p>半分に輪切りにした北海道の赤肉メロンを器代わりに、カキ氷と北海道の酪農の祖と言われる江別・町村牧場のミルクで作られたソフトクリームを惜しげもなくダイナミックに盛った一品です。</p>	<p>ご当地カキ氷 * 店舗名「ソフトクリーム」</p> <p>カキ氷 BAR 各 350 円～</p>  <p>千葉の名産落花生のシロップや、東京の老舗珈琲店オリジナルの珈琲シロップ、沖縄のシークワーサーシロップなど、甘い物からさっぱり系まで、ご当地性あふれるシロップ10数種類を揃えました。名店の特選シロップをお楽しみください。</p>
<p>世界の カキ氷 * 店舗名「オリエントの青い」</p>  <p>カルサンパッチ ミシネ (M サイズ)450 円 [写真左] (L サイズ)600 円 [写真右] * ミシネ:トルコ語で「さくらんぼ」の意</p> <p>さくらんぼのシロップをかけたカキ氷に、トルコ名物伸びるアイス「ドンドルマ」のをせた一品です。アイスは8種類の中より好きな味をお選びください。</p>	<p>世界の カキ氷 * 店舗名「ダ・ルチア」</p> <p>グラニータ (エスプレッソ/ タロッコオレンジ) 各 350 円</p>  <p>イタリアのシチリアでのごしの爽やかな夏の味として親しまれているシャーベット状の氷菓。濃厚でほどよい苦みと甘さのエスプレッソと、絶妙な甘みとすっきりした酸味のタロッコオレンジの2種をご用意しました。</p>
<p>世界の カキ氷 * 店舗名「マジックアイ」</p>  <p>MAGIC SNOW 680 円</p> <p>ビタミンAや、食物繊維を多く含むフィリピンマンゴーを丸ごと1個使用したカキ氷。ほどよい酸味とマツリとした甘みが楽しめる生マンゴーの上からトロツとしたマンゴーシロップと加糖練乳がたっぷり! 上に乗ったマンゴーアイスが更に涼味を誘う台湾で人気のカキ氷をマジックアイス風にアレンジしました。</p>	<p>オリジナルカキ氷 * 店舗名「ふるふるそふ</p> <p>和風堂々 600 円</p>  <p>抹茶氷を丁寧に削った上に、香り高い抹茶ソフトを盛り付け、白玉、餡を添え、さらに金粉を散らした豪華な和風パフェ仕立てのカキ氷。抹茶ソフトは注文を受けてからその場でブレンドするため、抹茶の風味と香りが存分に楽しめます。</p>
<p>オリジナルカキ氷 * 店舗名「ダ・ルチア」</p> <p>フラッペ ON ゼリー (HANABI)¥50 円 [左奥] (海)¥50 円 [中前] (夏の思い出)¥50 円 [右奥]</p>  <p>夏の風物詩をイメージし、ゼリー、氷、ジェラートを合わせて作った色鮮やかなフラッペ。 HANABI:ソーダゼリーに、イチゴとレモンのカキ氷を重ね、その上にフルーツをたっぷり盛り付けました。 海:青りんごゼリー、ブルーハワイカキ氷と重ねた上に、ナタデココを乗せ、その上からお好きなジェラート品を盛り付けます。 夏の思い出:桃ゼリー、レモンカキ氷、ブルーハワイ、ナタデココにフルーツを盛り付けた上に、さらにお好きなジェラートを3種も選べるデラックスな一品です。</p>	<p>オリジナルカキ氷 * 店舗名「ソフトクリーム」</p> <p>天の川カキ氷 各 580 円</p>  <p>夜空をイメージした青色が鮮やかなカキ氷全体に、輝々の川の星に見立てた金粉をふりかけました。ロマンティックながらも豪華なカキ氷は、カップルにおすすめの一品です。</p>