

日本の アイスクリーム

in-イオンレクタウン
アイスクリーム
博覧会2021

JAPAN ICE CREAM

参加店舗 しまなみドルチェ



広島県尾道市 瀬戸内海の極上果実ジェラート

柑橘王国「瀬戸内海」の 旬のフルーツと海の恵みが凝縮

広島から愛媛を結ぶ「しまなみ海道」瀬戸田にあるジェラートショップ。瀬戸田をはじめ近隣の尾道、大島、因島のフルーツや、伯方の塩を使用して作り上げるジェラートは素材の味わいを凝縮した極上ジェラートに。通販サイトで連続一位を獲得し芸能人のファンも多い。



参加店舗 サンタチューボー！



北海道江別市 唯一無二のパリパリクレープ

メガホン型のパリパリ食感の クレープ生地と北海道ソフトクリーム

北海道産の小麦と、ジャガイモから抽出したデンプンを生地練りこんだメガホン級パリパリクレープ。唯一無二のクレープに、北海道産のソフトクリームと、選べるフルーツやソースで組上げる自分好みのクレープを体験出来ます。映える見た目以上に、コーンとはまったく違った味わいに感激間違いなし。



参加店舗 レックス・ベリー



素材を愛する”ご当地”スイートベリージェラート

観光地ジェラートの仕掛け人が開発した ご当地ジェラートが一挙集結。

なによりも「素材」を打ち出す妥協なきご当地ジェラートで定評のレックス・ベリー社が、全国各地の観光地へ提供するスイートベリージェラートを、アイス博で一堂に会します。北海道から沖縄までのご当地ジェラートを会場に居ながらにして体験出来るこの機会をお見逃しなく！



企画店舗 ご当地アイスラボ



アイスクリーム博覧会限定ショップ

各地のアイスクリームと ソフトクリームを組み合わせたセレクトショップ

各地の牧場や専門店のソフトクリームとアイスクリームを取り揃えたセレクトショップ。国内の人気アイスを食べ比べできるセットや世界のアイスとコラボしたメニューまで楽しめる限定ショップが誕生します。



企画店舗 カップアイスミュージアム



持帰りOK!おうちでアイスクリーム博覧会。

全国各地のご当地アイスをセレクトしたカップアイスショップ。

秋田のババヘラアイス、宮城のずんだアイス、長崎のカステラアイス、沖縄の紅芋アイス等、全国各地の特産品を使用したご当地アイスを一堂に会したミュージアムショップ。見るだけでも楽しいご当地アイスの世界を楽しんで頂きます。



参加店舗 トルコアイスクリームブース



Dondurma "のび〜る"トルコアイス
トルコ ドンドルマ 世襲されるカフラマンマラシュの正統派

トルコのカフラマンマラシュのご当地アイス。160年三代続く正式継承者が参戦。
 トルコ国内でも非常に貴重とされるマラシュのアイスクリームの伝統を守り続けるギュネイ家の本家本元のアイスクリームが登場。160年の歴史が育んだ牛乳の扱い方やアイスクリームの製法もすべて家宝として伝承される極秘情報。乳の味わい、なめらかな舌触り、もっちりとした食感。どれもがトルコ国宝級の味わい。

企画店舗 ワールドアイスセレクションブース WORLD ICE CREAM



Best ice cream flavours

世界の人気フレーバー WORLD TOP 7

超高級アイスも登場!
世界各国の人気フレーバーが楽しめるセレクトショップ。

世界各国と変われば好きなアイスも変わります。世界のアイスをご紹介するうえで、世界標準のフレーバーをご紹介。アイスクリーム大國豪州の「ホーキーボーキー」や米国の「ロッキーロード」の組合せ。中国やシンガポールの「ドリアン」、ブラジルの「アサイ」等の素材系。そして世界一高額なアイスクリームとも呼び声が高い「サフラン」まで食べ比べ出来ます。

■世界のトップフレーバー

中東	サフラン
アジア	ドリアン
豪州	ホーキーボーキー
ブラジル	アサイ
アメリカ	ロッキーロード
欧州	ピスタチオ
日本	バニラ



Arabic Ice cream Booza
アラビアのアイス「ボーザ」 シリア、レバノン、エジプト、ヨルダン、イスラエル、パレスチナ、UAE等

中東のアラビア周辺のアイスクリーム。弾力性に富むもっちり食感。日本人の多くは「人生でまず出逢う事の無かった」激レアアイス。

非常にトルコアイスに似ている製法であるものの、製造工程で餅つきのように棒で空気を抜く作業を施すなど、独自の製法を確立。弾力性に非常に富んで、お餅のような食感が特徴。アメリカなどでも、アラブ諸国の方々に愛されるが、日本ではまずお目にかかれなだけに、非常に希少な一品となる。



Shaved snow

Shaved snow シェイブスノー ロサンゼルス発

台湾かき氷を起源としたシェイブアイスが、さらに濃厚な味わいのアイスクリームを削り出し始めている。氷と違い、アイスクリームとしてのアレンジが可能で、クッキーやチョコレート、メープルシロップやはちみつ等と組合せることで味わいの進化を遂げている。

企画店舗 トレンドアイスセレクション



Cotton Candy Burrito

アメリカトレンドアイスセレクション

2020~2021 アメリカのビジュアル系アイスクリームを PICK UP!

Cotton Candy Burrito ラスベガス発
 わたあめアイスクリームブリトー

綿菓子でアイスクリームを包む「アイスクリームブリトー」。アイスコーンと異なる新たな食感が楽しい。綿あめの口どけ時間と、アイスクリームの口どけの時差が美味しさへと変化。



Ice Cream Topped With Italian Meringue

Ice Cream Topped With Italian Meringue ニューヨーク発
 焼アイスクリーム

作り立てのイタリアンメレンゲを巻きつけたアイスクリームをバーナーで焼き付ける。メレンゲはもっちりとして繊細な弾力を感じられる生のマシュマロ状態。甘さは抑えめでアイスクリームとの甘味のコントラストが絶妙。

5月1日から参戦 ゲスト店舗 マルガージェラートブース



柴野幸介がやってくる。

Gelato
イタリア ジェラート 世界を冠した日本人のジェラテリア

石川県発・世界ジェラート大使 / 世界一を獲得したジェラート職人が参戦。

日本を代表するジェラート職人。本場イタリアの製法と日本人の繊細な匠の技を織りなして作るジェラートは世界でも最高の評価を獲得。日本国内はもとより、世界のジェラートを牽引するジェラートを体験してほしい。

世界ジェラート大使	2015年	ジェラートマエストロコンテスト日本一。
ジェラートマエストロ	2017年	世界ジェラートフェス SherbethFestival 世界一。
柴野大造 兄	2017年	Gelato world tour grand final 一般市民投票1位。
	2018年	GelatoWorldCup 日本代表。
2019 イタリアンジェラート協会 日本支部 初代会長		

世界ジェラート騎士	2019年	イタリア大会 SIGEP2019にて課題部門 入賞
ジェラートマエストロ	2018年	イタリア世界大会 (Officine del Sapore)
柴野幸介 弟	自由部門 第3位 (シークァーサーソルベ)	
	課題部門 3位 / 5位同時受賞	
	イタリア大会「Artigianale Festival」 総合5位 / 文化功労賞	

世界のアイス：単体提供メニュー（会場内出店ブースにて販売いたします）

まだまだ楽しめる世界のアイス！



Waffle Ice Cream Sandwiches
ワッフルアイスクリームサンドウィッチ フランス、アメリカ等欧米各国
ワールドアイスセレクションブースにて販売

温かいワッフルにアイスクリームがとろけ出す。

日本でもカフェなどで提供されるワッフルアイスクリームは、欧米の家庭の味。お母さんが焼いてくれたアイスクリームに、アイスクリームを乗せて、お好みのソースで味わう。うまいやつ。



Hot Chips ice cream
ホットチップスアイスクリーム オーストラリア
ご当地アイスラボブースにて販売

塩味と甘味の無限ループ。あつあつ冷え冷えの最強コンビ。
SNS から誕生したアイスクリームの新しい楽しみ方。

世界にはパンケーキやワッフル等と組合せされたアイスクリームが存在するが、最も意外な組合せにも関わらず、密かにファンが増大している「フライドポテト」と「アイスクリーム」の組合せ。元々は SNS でファストフードの楽しみ方として紹介されたが、オーストラリア、台湾、カナダ等ではアイスクリーム店のメニューとしても紹介されるほどに。



Spaghetti eis
スパゲッティアイスクリーム ドイツ
ご当地アイスラボブースにて販売

ドイツの定番アイス。レストランから家庭でも楽しめる。

1960年代後半にドイツのマンハイムのレストランで誕生。最初はイタリア人のシェフが遊び心で作ったのが最初。ポテトライザーで麺のように押し出されたアイスクリームに、トマトソースに見立てたいちごのソースと、パルメザンチーズに見立てたココナッツフレークで、見た目にはスパゲッティそのものに仕上げる。ただしアイスクリームなので麺のように食べられないのでスプーンで食べる。地元ドイツ以外では知られてない。



凍心炸冰淇淋
フライドアイスクリーム 台湾
ご当地アイスラボブースにて販売

台湾夜市発。中は冷たく、外はアツアツ「凍心炸冰淇淋」。

パンに包んだアイスクリームを揚げたシンプルなフライドアイス。しかしその味わいに台湾メディアも絶賛。いまや専門店が各地に誕生するほどに。サクサクの揚げパンの食感と、クリーミーなアイスクリームの組合せに驚く事間違いなし。



盆栽冰淇淋
盆栽アイス 台湾
ご当地アイスラボブースにて販売

台湾夜市名物。誰もが二度見する絶品アイス。

夜市（ナイトマーケット）で二度見たアイスは盆栽アイス。平たく盛り付けたソフトクリームの上に、土に見立てたクッキーランチ、ハーブをトッピングしたガーデニング風のユニークアイスクリーム。