
猛暑を凜と過ごす、令和版かき氷はティラミス・サングリア・カプレーゼ 【6月3日販売開始】日本文化を伝える新商品クールアイスを大阪城で販売

全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業、株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将）が運営する、大阪城本丸広場に位置する歴史的建造物をリノベーションした施設「THE LANDMARK SQUARE OSAKA(ザ ランドマークスクエア オオサカ)」は、訪日外国人で賑わう大阪城公園における“日本文化の発信基地”として、手が届きそうなほど近くに大阪天守閣を臨むことができる唯一無二のロケーションと、ウェディングやレストラン運営で培った企画力を生かし、訪日外国人向けの商品やイベント企画を毎月開催し、世界的な観光都市・エンタテインメントシティ大阪の魅力向上と、大阪城公園および大阪の経済成長に貢献することを目指します。

この度、ミライザ大阪城内 ザ ランドマークスクエア オオサカ 屋上ブルーバース ルーフトップテラスにて、濃厚なミルクアイスをうすく削り、オリジナルのアレンジを加えたかき氷「クールアイス」を数量限定で発売いたします。



新元号「令和」になり、日本各地では、五月にも関わらず、北海道オホーツク佐呂間町での道内最高気温である39.5℃を記録するなど、深刻な猛暑日が続いています。気象庁が発表した3か月予報においても、6月・7月・8月も平年並みかそれ以上の暑さが見込まれており、令和最初の夏も、厳しい暑さ対策が求められていきます。

ザ ランドマークスクエア オオサカ屋上のブルーバース ルーフトップテラスでは、この暑さを楽しく過ごすアイテムとして、濃厚なミルクアイスを削ったかき氷「クールアイス」を6月3日より、数量限定で発売いたします。

・クールアイス商品概要



販売期間:2019年6月3日~2019年9月30日

販売価格:各900円(税込)

商品種類:クールアイス全3種

(サンテリア・ティラミス・カプレーゼ)

濃厚なミルクアイスを専用の機械で薄い板状に削ったかき氷は、ふわふわで淡雪のような食感で、口に入れると一瞬にして消えてしまうほど繊細で柔らかな口どけです。ミルクのかき氷だけでも十分に味わいを楽しめますが、今回は、令和版かき氷として、オリジナルのアレンジを加えたサンテリア・ティラミス・カプレーゼの3種を用意。それぞれの個性的なアレンジをお楽しみいただけます。

サンテリアは、5種の新鮮なフルーツを赤ワインで煮込んだ、フルーツの甘味と旨味が凝縮されたオリジナルソースをかけています。上品な味わいと、フルーツの華やかさがとても心地よく口の中で広がります。

ティラミスは、コーヒーゼリーとマスカルポーネクリームの上に、ココアパウダーがまぶしてあり、お客様にはお好みの量のエスプレッソをかけてお楽しみいただけます。甘さを控えた大人のデザートに仕上がっています。

カプレーゼは、今が旬のフルーツマトをコンポートし、トマトソース、EXオリーブオイル、ジェノベーゼソースの3種のソースに、ソルト、コーンフレーク、モッツアレラチーズなどのオリジナルのトッピングを用意。組み合わせると新しいかき氷の味わいです。

・かき氷の歴史と、国外での人気



かき氷の歴史は、平安時代までさかのぼると言われています。かの有名な紫式部の「源氏物語」、清少納言の「枕草子」の中でも、いずれもかき氷に関する記述があります。その中で枕草子には「あてなるもの。・・・削り氷に甘葛入れて、新しき鏡に入れたる」という一節があり、当時氷は貴重品でかき氷は貴族しか口にできないものであったことを示しています。その後、かき氷は、江戸時代に徳川将軍への献上品として引き継がれ、現代にも色濃く残る夏の風物詩として日本の食文化、季節を味わう文化となりました。



海外でのかき氷の人気は、近年では台湾などのかき氷などがブームになっていますが、日本では美しい水や、冷凍技術の高さなどにより、古くからの歴史が受け継がれ、食文化のひとつとして根付いています。海外の方においても日本のかき氷は近年人気を博しております。

・ザ ランドマークスクエア オオサカの施設紹介

施設名 : THE LANDMARK SQUARE OSAKA

住所 : 〒540-0002 大阪府大阪市中央区大阪城 1-1 MIRAIZA OSAKA-JO 内

<屋上 ROOF TOP…レストラン、バー、3F…レストラン、バー、パーティスペース、チャペル、 2F…レストラン、パーティスペース>

総合HP : <http://www.landmark-osaka.com/>



2F クロスフィールド ウィズ テラスラウンジ

かつて天皇を迎え入れる部屋として使われていた「貴賓室」は、お食事スペースとしてご利用いただけ、貴賓室から繋がるテラスでは、大阪城の全景を見上げながら、イタリアンをベースにオリジナルアレンジした料理をお楽しみいただけます。

カフェ/アフタヌーンランチでは、日本の伝統的なお重を活かし、毎日お店で焼き上げる自家製パンズのバーガーやスコーンを含む約 13 種類ものシェフ自慢の آپタイザーとデザートの数々をご用意しております。

▼ 詳細はこちら

<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html>



3F レストラン ラズベリー ウィズ ムーンバー

「新和食: MODERN JAPANESE」をコンセプトに、洋風の料理に和の要素を加えたオリジナルアレンジの料理を、四季折々の食材と月替わりのテーマに沿ってお届けしております。

大阪城を内堀から眺め、四季折々の風景をお楽しみいただく御座舟ツアーがついた豪華和食膳ランチコースも。

▼ 詳細はこちら

<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/raspberry.html>



屋上 ブルーバードズ ルーフトップテラス

大阪城に手が届きそうなほど近いルーフトップテラス。ここでは、こだわり食材の BBQ が楽しめます。

大阪城天守閣の迫力と、大阪城公園の緑、大阪の街を見渡せる唯一無二のロケーションにて、記憶に残る時間をお過ごしください。

▼ 詳細はこちら

<https://www.landmark-osaka.com/restaurant/bluebirds.html>

・今後予定のイベント

日本文化の発信基地として、さまざまなイベントを定期的に展開いたします。

通年で開催している、大阪城公園内堀クルーズとランチをお楽しみいただく「御座舟ランチコース」や、日本文化や伝統芸能を体感していただけるイベントなど、ゲストが日本の文化や魅力に触れていただいたり、楽しんでいただけるイベントを創り、発信して参ります。

運営会社概要

- 社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 杉元 崇将
- 本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従 業 員 数 : 960名(2019年5月現在)
- 事 業 内 容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [丹波・後藤]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp