

【報道関係各位】

2023年6月1日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

【東銀座・ZEN HOUSE】かき氷の女王・原田麻子氏プロデュースのかき氷を販売。
昨年好評を博した”桃”をテーマに6月5日より平日限定販売開始
ZEN HOUSEの夏の風物詩、”桃”と”お茶”の氷菓子が今年も期間限定でお愉しみいただけます

かき氷専門店・原田氏開発のレシピを6月5日（月）～8月31日（木）まで販売

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の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：宮下 慶輔、以下 PDP)が運営するレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE (ゼン ハウス)」は、昨年好評を博した夏の氷菓子（かき氷）を今年も6月5日（月）～8月31日（木）の平日に限り、期間限定で販売いたします。2023年はZEN HOUSE定番の「桃」と「お茶」の2種類をご用意。毎年人気の”桃”を使ったかき氷をかき氷専門店『氷舎 ママトコ』オーナーの原田麻子（はらだあさこ）氏開発のレシピでご提供いたします。



WEB サイトはこちら：https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20230531_1766/

昨年、“大人のかき氷”として大変ご好評をいただいた ZEN HOUSE の氷菓子。

今年、TBS 系列『マツコの知らない世界』にも出演経験のある原田麻子氏との初コラボが実現しました。原田氏考案の「桃露（とうろう）」は、ジューシーな桃の果肉と桃ソースが贅沢にのった珠玉の一品。白胡麻のブラマンジェを氷で包み、ロンネフェルト紅茶、バニラチャシロップや香ばしいアーモンドも添えられた特別な氷菓子です。

もう一方の氷菓子は ZEN HOUSE の女性パティシエが考案、静岡県産抹茶と自家製わらび餅をかけた「緑蔭（りょくいん）」。

塩麴と赤米、黒米を練りこんだアイスと、煮汁を染み込ませた小豆の風味もお楽しみいただける和テイストの氷菓子。いずれも平日のカフェタイム限定のため、行列が予想されます。あらかじめご予約をお願いしております。

原田氏開発の桃かき氷

■商品名：桃露（とうろう） 1,950 円（税込み）



—昨年より大人気の桃の氷菓子が、原田麻子氏プロデュースによって更に進化して登場。

芳醇な香りと甘み、酸味のバランスが絶妙な国産桃を贅沢に1個半使用。桃果肉のジューシーさだけではなく、皮のついた桃をそのまま弱火で煮て作ったピンクの色味が綺麗な桃ソースもご用意しました。口の中いっぱいに広がる桃の甘みと酸味を味わえる一品に仕上げました。

氷の上には、自家製の桃ソースとドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」のバニラチャイのシロップがかけられています。更に氷を食べ進めていくと、中から白胡麻のペーストとすりごま、ミルクを使用した胡麻の風味が香ばしいブラマンジェが登場。皿の縁に飾られたアーモンドスライスとともにいただくと、口の中に胡麻とアーモンドの香ばしさがアクセントになり、新感覚の果実感を感じられる一品です。

原田麻子（はらだあさこ）氏について



1983年神奈川県生まれ。1児の母。

TBS系列『マツコの知らない世界』に出演経験のある“かき氷の女王”こと、かき氷マニア。

約20年前に京都で本格抹茶のかき氷を食べてからかき氷のとりこに。ファッション誌のライターや不動産ディベロプメント企業で働きながら貯金をし、2016年、中野新橋に念願のかき氷店『氷舎 ママトコ』を開業。

現在も毎日かき氷をリサーチ&愛食している。

自家製わらび餅が静岡県産の抹茶とマリアージュした、「氷菓子”緑蔭”」

■商品名：緑蔭（りょくいん） 1,800円（税込み）



初夏の青葉が茂った木々の蔭を表す“緑蔭”。

氷上から零れ落ちる自家製わらび餅の艶やかさから、涼を感じられるような一品に仕上げました。

静岡県産の自然豊かな山間地域で栽培された“天空の抹茶”を使用した香り豊かな濃厚抹茶を楽しめる和テイストの氷菓子。甘さ控えめの北海道産大納言かんのこ豆と、お赤飯のルーツともいわれる「古代赤米」、国産「黒米」を練り込んで仕上げた赤黒米アイスと、za you zenの塩をきかせた濃厚北海道ミルクアイスが氷に包まれており、食べ進めていく程深く濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

更には、味と食感のアクセントに昨年好評の玄米をお好みでトッピングしてお召し上がりいただけます。

<商品詳細>

■販売期間：2023年6月5日(月)～8月31日(木) ※平日限定

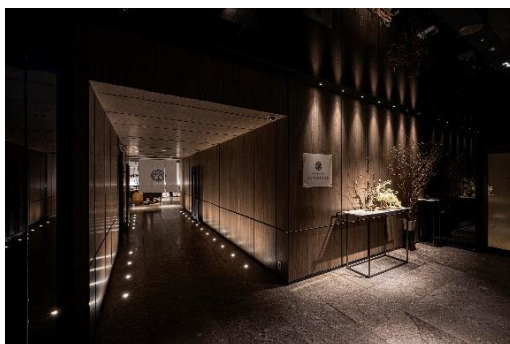
■ご提供時間：カフェタイム 15:00～17:00 (最終入店16:30)

※1日数量限定での販売となります。

■ご予約はこちら

<https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/21201/303351>

店舗概要



【施設名】	現代里山料理 ZEN HOUSE (ゲンダイサトヤマリョウリ ゼン ハウス)
【住所】	〒104-0061 東京都中央区銀座 5-11-1 ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京 地下1階
【TEL】	03-6260-6851
【営業時間】	朝食 6:30～10:00(L.O.9:30) ランチ 11:00～15:00(L.O.14:30) カフェ 15:00～17:00(L.O.16:30) ディナー 17:00～22:00(L.O.20:00) ※テイクアウトは上記営業時間で販売いたします ※定休日なし
【公式WEBサイトURL】	https://satoyama-zenhouse.com/
【席数】	ダイニング 68席、半個室あり
【アクセス】	・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1番出口より徒歩1分 ・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5番出口より徒歩2分 ・JR山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約10分

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：宮下 慶輔
- 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：923名（2022年5月1日現在*アルバイト含む）
- 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及びコンサルティング事業
- WEB 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.youtube.com/positivedreampersons>)
/instagram(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 [千葉]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp