

【報道関係各位】

2024年5月28日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

岐阜初上陸 かき氷の女王・原田麻子氏プロデュース
夏季限定 和の空間で涼を愉しむ大人かき氷 予約開始
長良川清流ホテル 岐阜の地酒を使ったかき氷で晩酌も

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）が運営する「長良川清流ホテル(ながらがわ せいりゅう ほてる)」内のカフェ「囲炉裏と甘味 gururi (いろりとかんみ ぐるり)」は、6月1日（土）～8月31日（土）の期間限定で提供するかき氷の予約を開始いたしました。岐阜県初上陸となる、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)氏とのコラボレーションが実現。原田氏プロデュースのかき氷2種と、囲炉裏と甘味 gururi のパティシエ考案の岐阜県産揖斐抹茶を使用した和のかき氷をお愉しみいただけます。また、今回かき氷の器には原材料の一部に麻を使用した「asanoha®」を利用し、洗浄にかかる水資源の削減と、廃棄しない取り組みとしてリサイクルを実現します。





「囲炉裏と甘味 gururi」は2024年1月に長良川清流ホテル内にオープンしたカフェ。囲炉裏の空間を生かし、お客様ご自身でお団子を焼いてお楽しみいただける体験型コンテンツがSNSを中心に話題を集め人気を博しました。夏季限定でかき氷が登場します。

和空間の中で愉しめる大人氷

かき氷専門店『氷舎 ママトコ』オーナーの原田麻子氏プロデュース

TBS 系列『マツコの知らない世界』にも出演経験のあるかき氷専門店『氷舎 ママトコ』オーナー原田麻子氏とのコラボレーション。岐阜県で初めて原田氏プロデュースのかき氷をお召し上がりいただけます。

結葉（むすびば） メロンと山葵マスカルポーネ ¥1,980(税込)



メロンをそのまま潰して果肉感を残したソースと贅沢にメロンの果肉をトッピング。中にほんのり山葵風味のマスカルポーネクリームとふっくらと甘味のある白花豆を合わせました。山葵の香りが爽やかな、メロンをたっぷり愉しめる大人なかき氷。

旬をお届けするため、果物を使用したかき氷に関しては、期間中時期を分けてご提供いたします。第一弾、6月1日～7月中旬まではメロンのかき氷を提供。第二弾、7月中旬からは巨峰とシャインマスカットを使用したかき氷を提供いたします。詳細は公式ホームページ・公式インスタグラムにてお知らせいたします。

紗酒（ささ） 酒かすと柚子 ヒノキの香り ¥1,800(税込)



酒粕のソースをメインにゆずピールのアクセントが和を感じさせる一皿。中にゆずを香らせた、風味が高くすっきりとした味わいの岐阜地酒「百十郎純米吟醸」を使用した日本酒のジュレを忍ばせました。仕上げに、お客様ご自身で檜の香りのシロップをスプレー。和の香りとお酒を楽しめる大人のかき氷。

※アルコール入り



原田麻子（はらだあさこ）氏

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、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。

囲炉裏と甘味 gururi のパティシエ考案 抹茶の和テイストかき氷

雪溪（せっけい） 抹茶とホワイトチョコレートのエスプーマ ¥1,500(税込)



岐阜県産揖斐抹茶使用の濃厚な抹茶のソースと、ふわっとしたホワイトチョコレートのエスプーマソースをあわせた一皿。最後にお客様自身で、石臼で揖斐抹茶を挽き仕上げただくことでより抹茶の風味をお愉しみいただけます。中には黒ゴマアイスを忍ばせ、追加の抹茶ソースで食べ進めるごとに濃厚な味わいのかき氷。

<商品詳細>

販売期間：6月1日（土）～8月31日（土）

提供時間：11:30～21:30（最終入店 20:30）

※1日数量限定での販売となります。

※お一人様につき1個のご注文をお願いいたします。

※ご予約優先

<予約サイト> <https://booking.ebica.jp/webrsv/plan/e014007601/28125/371485>

日本を感じる紙の器「asanoha®」での環境配慮

長良川清流のほとりに位置する当ホテル。里山川文化は、山と町、川と町の境界に位置し、適度に人の手が入ることにより、土地に生きる全ての命を育んできた日本の原風景です。衣食住全ての営みに自然と共に生きる思いやりが存在し、人の手を加え、恵みを楽しみながらも資源を枯渇させない先人たちの知恵がありました。そのような尊い価値観に想いを馳せる豊かな時を過ごしてほしいという願いから、コンセプトを「里山川（さとさんせん）」としています。コンセプトを体現する一つの取り組みとして、今回かき氷の器に原材料の一部に麻を使用した「asanoha®」を導入いたしました。



「asanoha®」とは

木材パルプと麻パルプを原料とした植物由来100%の紙の器で、栃木で400年の歴史をもつ麻農家「野州麻紙工房」の麻を使用されています。また、一般的な紙皿の製法とは異なり、専用の型を用いてパルプを漉き上げてつくるパルプモールド製法を採用しています。継ぎ目がなく、優れた耐油耐水性は日本の町工場の繊細で高い技術力によるものです。また金型には、日本のプロダクトデザイナーによる最新のデジタル技術を駆使しており、紙の表面に手漉き和紙のような凹凸感を再現しています。どの工程においても、日本の技術力の高さを感じていただけます。

<https://asanoha-hemp.jp/>

また、「asanoha®」は再生可能な資源にリサイクルする、未来に向けた環境配慮の取り組みを進めています。回収された紙の器は、トイレトペーパーの原料としてリサイクルされます。

かき氷の器に「asanoha®」を使用することで、洗浄にかかる水資源の削減と、廃棄しない取り組みとしてリサイクルを実現します。廃棄しない取り組みを進める新たな可能性として、長良川清流ホテルの考える文化を広める活動として、ともに取り組んでまいります。

・施設概要



施設名 囲炉裏と甘味 gururi

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル 1F

TEL 058-210-2188

アクセス【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで45分

・JR 岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約20分、又はバスで約25分

【車】・東名 名神高速道路～（一宮JCT）～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約25分

*駐車場：無料

公式サイト <https://nagaragawahotel.com/>

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

■ファウンダー：杉元 崇将

■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：996名（2023年6月1日現在）

■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

■WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook（<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>）

Twitter（https://twitter.com/pdp_kandou）

YouTube（<https://www.youtube.com/positivedreampersons>）

Instagram（https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/）