

【報道関係各位】

2024 年 5 月 13 日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

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 5 月 24 日より提供 初夏から愉しむごほうびスイーツ

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：西村 輝夫）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、5 月 24 日（土）～9 月 30 日（火）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。昨年初めてコラボレーションし、人気を博したかき氷専門店『氷舎 ママトコ』オーナーの原田麻子（はらだあさこ）氏プロデュースのかき氷が今年も登場。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。五感で楽しむ、夏の一杯をぜひご賞味ください。

また、かき氷の器には昨年同様で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た体験型コンテンツが SNS を中心に話題を集め人気を博し、昨年より夏季限定で原田麻子氏プロデュースのもとかき氷を販売しております。

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。

金涼（きんりょう） マンゴーとパッションフルーツとカスタードクリーム ¥2,200(税込)



完熟マンゴーの濃厚な甘みとフレッシュなパッションフルーツの爽やかな酸味が織りなす、夏にぴったりの一品。中にはまろやかな自家製ミルクベースに、マンゴー果肉と濃厚マンゴーソースを重ね、上にはなめらかなカスタードクリームをのせ、香ばしくブリュレして仕上げました。パッションフルーツはフレッシュなものを別添えでご用意し、ご自身で果肉をお好きなタイミングでかけていただくことで、味わいの変化をお楽しみいただけます。

※5月24日（土）～7月31日（木）の期間のご提供となります。8月1日（金）以降は、旬のいちじくやシャインマスカットを使用したかき氷をご提供予定です。詳細は改めてご案内いたします。

紅雪（こうせつ） フルーツトマトといちごとオリーブオイル ¥2,000(税込)



前菜からデザートへと移り変わるコースのような、新感覚かき氷。なめらかな自家製ミルクベースに岐阜県産「飛騨フルーツトマト」と甘酸っぱいいちごを合わせました。中にはいちごシロップとトマトのコンポートを忍ばせ、上からは香り高いトマトシロップを重ねました。仕上げにフロマージュチーズとオリーブオイル、ブラックペッパーでまるでカプレーゼのような味わいです。前菜のような爽やかさ、そして食べ進めるごとに、トマトといちごの素材の甘さが溶け合った甘美なデザートへと変化していきます。



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

豆翠（とうすい） 和紅茶と揖斐抹茶 すったてと枝豆 ¥1,800(税込)



香り高く後味の余韻が心地よい「揖斐和紅茶」と、まろやかで深みのある「揖斐抹茶」を合わせ、中には甘酸っぱいベリーソースを忍ばせました。上には濃厚な大豆の「すったて」のクリームと枝豆の風味を感じる「ずんだ」を重ねました。大豆のまろやかさと枝豆の風味を合わせ、食べ進めると揖斐和紅茶から揖斐抹茶へと変化していく味わいは、懐かしく新しい岐阜の味を表現しました。

「すったて」とは、かつてから奥飛騨地方で貴重なたんぱく源として食されてきた岐阜に伝わる大豆の郷土的な食べ方で、すりつぶした大豆に出汁や調味料を加え、冷やしていただく、夏にぴったりの知恵です。

<商品詳細>

販売期間：5月24日（土）～9月30日（火）

提供時間：11:30～21:30（最終入店 20:45）

※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/webbrsv/plan/e014007601/28125/446390>

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、恵みを享受し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 長良川清流ホテル

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537-3

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

・J R 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：西村 輝夫

■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：915 名（2024 年 7 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>

X https://x.com/pdp_kandou

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

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