

目指したのは、春夏秋冬・一年中食べ続けたい「かき氷」

銀座に新たなスイーツ伝説、爆誕！！

**「銀くま」** 8月より販売開始！！

八百屋発カフェダイニングから生まれた  
新鮮な旬のフルーツをふんだんに使った“銀座のしろくまかき氷”

URL : <https://botaricocafe.owst.jp/>

東京 23 区を中心に都市型店舗の青果店「プチベール」を展開する株式会社ミシヨウ光丸（所在地：東京都板橋区板橋／代表取締役：久保田 匡）は、2023 年春にオープンした鮮度抜群の野菜とフルーツを使った料理が評判のカフェ兼ダイニングスタイルのレストラン「cafe dining botarico（カフェ ダイニング ボタリコ）」にて、旬のフルーツをふんだんに使った銀座のしろくまかき氷「銀くま」を中心としたかき氷メニューを8月よりスタート。



写真上より時計回りに：銀座発・しろくまかき氷、その名も「銀くま（フルーツ×ミルクソース）」、「桃くま（桃）」、「緑くま（メロン）」、「赤くま（苺）」※メニューは季節によって変わります。

## ■ 目指したのは、旬のフルーツを楽しめる一年中食べ続けたいかき氷



青果店が運営する当店では、季節ごとのフルーツの新鮮な美味しさを実感いただくと同時に、かき氷を通して春夏秋冬を感じてもらえる、そんな「一年中食べ続けたい!」と想っていたようなかき氷を目指しました。

## ■ しろくまかき氷を銀座風に進化・開花させた新名物「銀くま」



季節ごとの旬なフルーツを味わっていただく当店のかき氷ですが、中でも銀座のしろくまかき氷を表現した「銀くま」は、かき氷好きの方にはぜひ食べていただきたい一押しメニューです。

山盛りのかき氷にフルーツトッピングと練乳シロップがかかって、上から見たときにまるで白熊のように見えることから、「しろくま」という愛称で全国に広がった鹿児島生まれ「しろくま」かき氷。カフェダイニング ポタリコは、運営母体が青果店であることのメリットを最大限に活かし、より美味しく旬のフルーツの存在感を感じてもらえる、独自の「しろくま感」を追求したかき氷を研究し、この8月販売開始いたしました。かき氷をこよなく愛する“ごーらー（かき氷愛好者=かきごーらー）”の皆さまにも召し上がった頂きたい「銀くま」。ぜひご賞味ください。

※鹿児島県発祥のかき氷「しろくま」とは、一般的に、かき氷に練乳をかけて、その上にフルーツや小豆などの豆類をトッピングしたもので、今ではさまざまな種類があります。諸説ありますが、シンプルなかき氷に彩りを加えるためのトッピングの配置が、しろくまの顔に見えた、白い練乳ソースがしろくまを連想させたことが、名前の由来と言われ、今や鹿児島名物としてはもちろん、氷菓子として、コンビニ、スーパーなどでも市販されている人気商品です。

「銀くま」の特徴は、何といたってもトッピングのフルーツのおいしさ、新鮮さ。そしてちょうどいい食べごろの生のフルーツで作るソースのジューシーさです。カフェダイニング ボタリコの母体は「プチベール」という青果店。プロならではの目利き、素材のフレッシュさには自信があり、ソースにもふんだんにフルーツを使っています。



### ■ ごらーもうならせる、かき氷職人のこだわり

青果店が母体の強み、使用するフルーツの新鮮さやおいしさはもちろん、レシピ考案には自身もスイーツマニアで、ごらー歴 15 年以上、都内のかき氷専門店です腕をふるったかき氷職人の技が生きています。氷の削り方や目の粗さ、フルーツやソースとのバランスなどを考え抜いたため、レシピ構築にも時間を要しました。しろくまの名にちなんだミルクソースは、フルーツの美味しさをいかすため、甘さは控えめ。食べ進めると中に現れる、マスカルポーネと生クリームホイップに旬のフルーツをあえたフルーツミックスが味わいに変化をもたらします。トッピングのフルーツも中に潜ませたクリーミーなフルーツミックスも、その時期の旬のフルーツを使うため、季節ごとに変化していきます。



### ■ 「銀くま」のおいしさは一年中

夏のイメージが強いかき氷ですが、本当においしさを楽しめるのは、秋から冬の時期とも言われています。暑い季節のかき氷のおいしさは誰もが認める場所ですが、秋冬は、夏の暑さの中で食べるかき氷は、また別のおいしさが求められます。「銀くま」は一年中食べたいと思っていただけるかき氷にこだわり、トッピングするフルーツやソースにも旬が反映されているのが特徴です。その季節に一番おいしいフルーツをふんだんに使ったかき氷を提供できるのも、青果店が運営するカフェならではの強みです。

銀座のしろくまかき氷「銀くま」に加えて、今が旬のマスクメロンをソースにまでふんだんに使った「緑くま」や、夏いちごの「赤くま」、白桃をつかった「桃くま」など、その季節の旬を味わえるメニューを提供しています。

## 「かき氷メニュー（夏メニュー：8月～9月末頃まで）」

※メニューは季節ごとに変わります。秋メニューは10月頃予定

### 「銀くま」

【旬のフルーツ×ミルクソース】



鹿児島ならぬ、銀座で食べるしろくま、その名も「銀くま」。旬のフルーツが盛りだくさんで、まさにフルーツを食べるかき氷！ 中にはマスカルポーネと生クリームホイップにフルーツをあえたフルーツミックスが潜んでいます。クリーミーでコクのあるフルーツミックスはそれだけ単体でデザートとして食べたいというお声も。

1,600円（税込）

### 赤くま（いちご）

【いちご（すずあかね）×いちごソース】



真っ赤に熟した北海道産の夏いちご「すずあかね」を使ったジューシーな「赤くま」。さっぱりとした甘さが特徴のすずあかねは、夏にぴったり！ いちごの種類は時期によって変わります。こちらの中にもフルーツミックスが入り、いちごソースと混ざった瞬間、相

性の良さに口福感が溢れます。1,800円（税込）

桃くま（完熟白桃）

〔白桃×白桃ソース〕



甘味が増した完熟の白桃をふんだんに使用した贅沢な一品。白桃の瑞々しさがたっぷり味わえ、桃好きにはたまりません。白桃を少し煮詰めたソースも絶品。基本的にソースは、生のフルーツをそのまま使いますが、白桃のソースは軽く火入れして、香りをギュッと凝縮。2,000円（税込）

緑くま（マスクメロン）

〔マスクメロン×マスクメロンソース〕



ゴロゴロとふんだんにかき氷にのせられたトッピングにもソースにも、すべて国産マスクメロンを使用。芳醇な香り、贅沢なおいしさです。夏にぴったりなすっきりした味わいが特徴。2,200円（税込）

【「氷とフルーツが互いに引き立て合う一品に」～かき氷職人・たにやん】



銀くまを開発したのは、かき氷職人の「たにやん」。もともと美味しいものが好き、スイーツも好き、かき氷も好きで、気付いたら食べ歩き歴15年。好きが高じていつしかかき氷店で修業、その後都内のかき氷専門店を任される。「お店で出てきたかき氷をみただけで、おいしいかおいしくないかがわかります」。職人魂を感じるたにやん氏のひと言。ポタリコの「銀くま」は、フルーツの甘味、うまみを生かすために、ミルクソースはあえて甘さ控えめに、フルーツは常温で完熟したものを提供する直前にカットするなど、氷とフルーツが互いに引き立て合うよう工夫しているそう。

■ プレス向け試食会では、かき氷が登場するたびにどよめきが！

過日行われた報道関係者向け試食会では、一種類ずつかき氷が登場。器に盛りつけられた様子は、まさにかき氷の絶壁から流れ落ちる滝のように、フルーツソースがかけられ、そのふもとには、おいしそうなフルーツが配置。まんまる形のかき氷とはまた違う迫力に目を奪われます。最初に看板メニューの「銀くま」が登場。

「かき氷の氷そのものおいしい！」「フルーツが甘くてこれだけでも価値あり！」「ミルクソースが甘さ控えめなのがいい！」など、まずはフルーツそのもののクオリティの高さに満足し、さらに、氷の繊細なおいしさ、甘すぎないけれどおいしいソースの塩梅の妙など、銀座で食べるしろくまかき氷、「銀くま」のおいしさに納得といった様子でした。

そのあとも、「赤くま」「緑くま」と登場のたびにどよめきが！ 「いちごとミルクソースの組み合わせは鉄板のおいしさ、ジューシーですね！」



「ソースも生のフルーツで作っているのが贅沢過ぎる」など、自然と驚きの声が上がっていました。

■ 旬のフルーツや野菜を使って順次、秋冬バージョンの新メニューも



桃、マスクメロンなどの旬が過ぎたら、次は？との問いに、まだ開発中ではあるものの、葡萄、そして野菜もメニューに加わる可能性についても言及。旬を活かしレシピ開発に興味を示される記者の方々が多く見受けられました。



最後に、オーナーの久保田より集まった記者の皆さまにひと言。「まずは、おいしい果物をおいしく食べていただきたい。フルーツそのもののおいしくないとおいしいかき氷にはなりません。そんなシンプルな思いですが、たにやんは、かき氷マニアの方もうならせる技術があると思います！」。オーナー久保田はレシピ開発当初、氷（ボタリコでは、純氷を使用）の扱い、温度、刃の立て方、器の中の一段目と2段目の氷の違い、整え方、などたくさんのお話をたにやん氏から教わったと言います。そんなこだわりの職人技と八百屋のおいしい果物のコラボ、「銀くま」を食べに、ぜひお店にお越しくださいとの挨拶で会を締めくくりました。

銀くまをはじめとする、旬のフルーツの美味しさをご堪能いただけるボタリコのかき氷。ぜひ今後の展開にご注目ください。



## 【店舗概要】

### cafe dining botarico (カフェ ダイニング ボタリコ)

青果店運営のため新鮮な野菜と果物をお楽しみいただける、ペット同伴可能な新感覚のカフェダイニング。イタリアン出身のシェフによる、野菜と果物の味を存分に感じていただける味付けにこだわったお料理を提供します。店内はアンティークなインテリアと50鉢の観葉植物がレイアウトされ、ボタニカルな癒しの空間を表現しています(観葉植物・皿など購入可能)。また、フードロス対策にも積極的に取り組んでおり、一級品でありながらも梱包過程で脱粒し、これまでは廃棄扱いされるしかなかった葡萄や、味に遜色がなくとも色や傷で等級が下がってしまい流通することのなかった野菜や果物を有効的に活用します。「美味しい野菜や果物をもっともっと、食べてもらいたい！」このお店を通して、質の良い野菜や果物をもっと身近に感じてもらいたいと思っています。

・店名：cafe dining botarico (カフェ ダイニング ボタリコ)

・所在地：中央区銀座 1-9-12 西山興業東銀座ビル 5F

・店舗地図：<https://botaricocafe.owst.jp/map>

(東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」10番出口 徒歩1分)

・営業時間：月～木、日、祝前日：11:30～22:00 (料理L.O. 21:00 ドリンクL.O. 21:30)

金、土、祝日：11:30～23:00 (料理L.O. 22:00 ドリンクL.O. 22:30)、年中無休

・座席数：41席 ※ペット同伴可

・電話番号：03-6228-6064

・URL：<https://www.hotpepper.jp/strJ003474270/>

・Instagram @botarico\_ginza

### ◇cafe dining botarico フードロスに対する取り組み

・味は遜色なく質が良くても、傷や形が悪いなどの理由から等級落ちしてしまった野菜や果物を食材として使用。

・食べ残しによる廃棄を減らすため、希望されるお客様には食べ残しのお持ち帰りをいただきます(ただし衛生に関しては自己責任)。

一流のB級品を廃棄することなく、有効活用してまいります。