

## 「かき氷コレクション・バトン」にて限定メニューをリレー形式で提供 東京産パッションフルーツフェア『東京パッションコレクション』を 2026年6月10日（水）より開催！

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は公益財団法人 東京都農林水産振興財団の委託を受け、東京産ブランド農産物を育成する事業の一環として、2026年6月10日（水）より、東京産パッションフルーツの魅力を発信するメニューフェア『東京パッションコレクション』を開催します。

本フェアは、一般社団法人日本かき氷協会代表の小池隆介が監修する、東京ミッドタウン八重洲内の人気スポット「かき氷コレクション・バトン」にて実施します。全国から選りすぐりの人気かき氷店4店舗が順次出店し、小笠原諸島、三宅島、八王子といった東京の異なる地域で育ったパッションフルーツを使用した、ここでしか味わえない限定かき氷をリレー形式で提供します。産地ごとに異なる豊かな香りと爽やかな酸味を、この夏ぜひご堪能ください。



### ■ フェア概要

名称：東京産パッションフルーツフェア『東京パッションコレクション』

実施期間：2026年6月10日（水）～9月上旬予定 ※期間中40日以上のご提供を予定

開催場所：東京ミッドタウン八重洲 2F ヤエスパブリック「かき氷コレクション・バトン」内  
（東京都中央区八重洲2丁目2-1）

実施店舗数：4店舗（予定）

実施内容：小笠原諸島や三宅島、八王子などの産地別パッションフルーツを使用した限定かき氷の提供。全国の有名店とのコラボにより、産地ごとの個性を楽しむリレー形式でのメニュー展開。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp



## ■ 出店店舗および使用産地

### 【第1弾】クラフトカフェ

期間：6月10日（水）～6月16日（火）  
使用産地：小笠原諸島産パッションフルーツ  
メニュー：トロピカルマンゴー／小笠原パッションフルーツver.

### 【第2弾】登泉堂

期間：7月1日（水）～7月15日（水）  
使用産地：三宅島産パッションフルーツ  
メニュー：店頭にてご確認ください

### 【第3弾】東京八重洲堂

期間：7月16日（木）～7月25日（土）  
使用産地：三宅島産または八王子産パッションフルーツ  
メニュー：パッション柑橘レアチーズ

### 【第4弾】Sweet Spice Asano

期間：9月1日（火）～9月8日（火）  
使用産地：八王子産パッションフルーツ  
メニュー：店頭にてご確認ください

※仕入れ等の事情により実施期間・使用産地が変わる場合がございます。

## ■ 出店店舗説明

### クラフトカフェ（埼玉県さいたま市）

店舗特徴：陶芸を中心にした、さまざまなワークショップが開かれる体験型のカフェ。通年提供のかき氷は、地元食材を活かした季節感のあるメニューが豊富に揃っており、家族連れや常連で賑わう地域密着型の人気店。旅行好きの店主が旅先で見つけた美味しいお菓子を表現した「旅氷」や、春限定の「桜氷」など、オリジナリティのあるかき氷が魅力。

### 登泉堂（愛媛県今治市）

店舗特徴：愛媛・今治で長年愛される甘味処で、全国的にも知られる“かき氷の名店”。果実感を活かした自家製シロップと、ふわりと溶ける繊細な氷が特徴で、旬の柑橘やいちごなど地域素材を活かした季節限定メニューも人気を集める。昔ながらの和菓子店の趣を残しつつ、現代的な感性を融合した今治を代表する一軒。

### 東京八重洲堂（東京都中央区）

店舗特徴：東京ミッドタウン八重洲内に店を構える、和菓子とかき氷を中心に展開する甘味ブランド。季節の果実や和素材を活かした華やかなかき氷やスイーツを発信し、SNSを通じて感度の高いファンを集めている。八重洲という都市的な立地にありながら、“日本の甘味文化を現代的に楽しむ場”として設計されており、洗練されたビジュアルと季節感のあるメニューが特徴。

### Sweet Spice Asano（宮城県仙台市）

店舗特徴：仙台花京院にある古民家カフェ。店内はアンティーク家具や食器が並ぶ落ち着いた大人の空間で、ランチと共に人気なのが夏季限定のかき氷。宮城・山形の果物を使って丁寧に作られた蜜やソースを中心に、ラムレーズンやチャイなどのスパイスの効いた素材を組み合わせるのが得意。パッションフルーツは初めて挑戦する食材。



## ■ 東京産パッションフルーツの特徴

パッションフルーツは、南国を思わせる甘い香りとさわやかな酸味が特徴の夏のフルーツです。東京都は、鹿児島県、沖縄県に次いで3番目のパッションフルーツ産地。東京都では、小笠原諸島から三宅島等の伊豆諸島、八王子など、南北広域にわたって栽培されているため、春から秋までの長期間にわたり収穫が可能です。各地域の生産者により大切に育まれた色鮮やかな果実と豊かな南国の香りをぜひご堪能ください。



## 【令和8年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について】

**事業目的：**東京都内で生産される農産物を、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくための取組です。本フェアを通じて、飲食店や消費者へ東京産農産物の新たな価値とおいしさを提案します。

**協力団体：**一般社団法人日本かき氷協会

日本の伝統食文化である「かき氷」の普及と発展を目的とした専門団体。業界の歴史を「まもる」、関係者が「つながる」、おいしさを「ひろげる」を理念に活動。かき氷（氷）の業界の活性化を牽引するプラットフォームとしての役割を担う。

協会代表の小池隆介が監修・プロデュースする『かき氷コレクション・バトン』は、日本各地の人気かき氷店がリレー形式で出店する珍しい企画型の常設店。