

報道関係者各位

2026年4月28日
株式会社一家ホールディングス**猛暑が続く日本の夏にひんやり可愛い癒しを！毎年大人気の“くまのかき氷”を初の2種類展開に。****Terrace Dining TANGO 夏季限定かき氷 2026年5月18日(月)販売スタート！****提供期間も5月～9月へ拡大、全8種・月替わりで登場**<http://www.tango-tpt.com/>

株式会社一家ホールディングスの連結子会社である株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）が運営する「Terrace Dining TANGO（テラスダイニングタンゴ、以下TANGO）」は、毎年ご好評をいただいている夏季限定のオリジナルかき氷を、2026年5月18日(月)～2026年9月30日(水)で販売いたします。毎年ご好評をいただいている“くまのかき氷”は、リピーター様も多いことから、今年初めてテイストを2種類展開に。従来の和風テイストに加え、洋風テイストが登場しました。さらに、例年3種類だったラインナップを全8種類へと拡大し、夏季期間はくまのかき氷2種、新メニュー“ぷりんあらもーど”に加え、5月から9月にかけては月替わりで計5種のテイストが登場し、毎月4種のメニューをご用意します。販売期間も5月から9月までへと延長し、より長く、多彩な味わいをお楽しみいただけます。



(左) WA!!くまのかき氷 (右) YO!!しろくまのかき氷



YO!!しろくまのかき氷

■オリジナルかき氷開発背景

近年、日本の夏は記録的な猛暑が続き、2026年4月には気象庁により最高気温40℃以上の日が「酷暑日」と定義されるなど、暑さの厳しさは年々増えています。こうした背景を受け、TANGOでは単にかき氷で“涼をとる”だけでなく、見た目にも味わいにもこだわった“夏の食体験”を提供したいという想いのもと、例年ご好評をいただいているかき氷メニューを今年はさらに進化させました。

■今年のポイント

・人気の“くまのかき氷”が、和・洋2種のテイストで登場

これまでも人気を集めてきた“くまのかき氷”は、例年リピーターのお客様も多いことから、新たな味わいもお楽しみいただけるよう、パティシエが洋風テイストを開発し、初の2種類展開となります。

・月替わりで楽しめる、全8種のラインナップを展開

例年3種類だったかき氷は、今年は全8種類へと拡大。夏季期間はくまのかき氷2種、新メニュー“ぷりんあらもーど”に加え、5月から9月にかけて月替わりで新しいテイストが1種ずつ登場し、常に4種のテイストをご用意します。期間中は合計8種が登場し、訪れるたびに新しい味わいに出会えます。

・48時間かけて仕上げた、口どけなめらかなふわふわの氷

48時間かけてる過し、ゆっくりと凍らせた不純物の少ない氷を使用。ふわふわとした繊細な口どけで、軽やかに召し上がりいただけるため、食後のデザートしてもおすすめです。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281

TEL：047-711-0850 MAIL：pr@ikka-holdings.co.jp

■商品一覧

5月～9月



【WA!!くまのかき氷】

黒糖と練乳のkok深い甘さをベースに、抹茶やあずきなど和の素材を重ねた人気商品。ドゥルセチョコレートの耳とバニラジェラートの鼻をあしらった愛らしい見た目の中に、きなこやタピオカ、かりんとう、ゆであずき、抹茶プリンなど多彩な和スイーツを忍ばせています。黒糖シロップと抹茶シロップが織りなす奥行きある味わいと、食べ進めるごとに変化する食感が特徴の一品です。
2,200円(税込)



【YO!!しろくまのかき氷】

苺とミルクをベースに、ホワイトチョコレートの耳、クリームやジェノワーズ(スポンジ)、アマレット風味のブランマンジェ、中には苺コンポートや苺ジェラートを忍ばせたまるでショートケーキのようなかき氷。練乳と苺シロップのやさしい甘さが全体を包み込みます。見た目の可愛らしさとともに、ケーキを食べたような満足感を楽しめる新作です。
2,200円(税込)



【ぷりんあらもーど】

懐かしい「プリンアラモード」をTANGO流にアレンジ。結婚式にも使用されるプリンをベースにしたプリンクリームやキャラメルシロップを重ね、濃厚でkokのある贅沢な味わいに仕上げました。ミックスフルーツソースの爽やかさや、フィアンティーヌ※の軽やかな食感、カラスプレーがアクセントとなり、最後まで飽きずに楽しめます。
2,200円(税込)

5月限定



【はちみつレモンヨーグルト】

レモンジュレの爽やかな酸味とフィアンティーヌ※の軽やかな食感に、kokのあるヨーグルトジェラートを重ねた一品。はちみつレモンと練乳のやさしい甘さに、コムハニーやローズマリー、自家製ドライレモンを添え、すっきりとした味わいに仕上げました。
2,200円(税込)

6月限定



【贅沢メロン】

2種のメロンシロップを使用したふわふわの氷に、赤肉メロンのジュレやヨーグルトクリーム、フィアンティーヌ※とバニラジェラートを重ねた1品。仕上げにメロンと練乳のエスプーマと軽やかなメレンゲを添え、心地よい甘さと軽やかさをお楽しみいただけます。
2,400円(税込)

7月限定



【トロピカルマンゴー】

マンゴーの甘み、パッションフルーツの酸味、ココナッツのkokを合わせた夏らしい一品。中にはマンゴーソルベやマンゴープリン、パイナップルコンポートを重ね、層ごとに変化する味わいと、マンゴーの滑らかな食感をお楽しみいただけます。
2,400円(税込)

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281

TEL：047-711-0850 MAIL：pr@ikka-holdings.co.jp

8月限定	9月限定
	
<p>【ピーチミルクティー】 紅茶のジュレやジェノワーズ(スポンジ)、ピーチのピューレ、バニラジェラート、アールグレイクリームを重ねたミルクティー仕立ての一品。食感のアクセントに白桃や紅茶のメレンゲもあしらいました。紅茶の香りと桃や練乳のやさしい甘みが広がります。 2,200円(税込)</p>	<p>【かぼちゃとりんごのモンブラン仕立て】 かぼちゃのやさしい甘さとりんごの甘酸っぱさを合わせた一品。かぼちゃと練乳のシロップに、バニラジェラートやりんごのコンポート、アーモンドキャラメリゼやフィアンティーヌ※の食感を楽しめます。仕上げにかぼちゃクリームとミルクエスプーマを添え、見た目も華やかに仕上げました。 2,400円(税込)</p>

※サクサクとした軽い食感に焼き上げた生地を細かく砕いた焼き菓子のこと

※ディナータイムは別途サービス料 10%が加算されます

【店舗詳細】

店名 : Terrace Dining TANGO (テラスダイニングタンゴ)

住所 : 東京都港区芝公園 3 丁目 5-4 1F

アクセス : 都営大江戸線赤羽橋駅赤羽橋口より徒歩 5 分
地下鉄日比谷線神谷町駅 1 番出口より徒歩 7 分
都営三田線御成門駅 A1 出口より徒歩 6 分

TEL : 03-5733-6866

営業時間 : Lunch 全日 11:30~15:00(LO14:00)

Dinner 全日 17:00~22:30(LO21:30)

定休日 : 不定休 (HP にてご確認くださいませ。)

URL : <http://www.tango-tpt.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/terracediningtango/>

Terrace Dining TANGO(テラスダイニングタンゴ)は東京タワーを目の前に臨む結婚会場 The Place of Tokyo に併設されたダイニングレストランです。開放的なテラスからは東京タワーを一望できます。東京のシンボルとして名高い場所で、四季折々の旬の味覚をお楽しみいただけます。プロポーズ、レストランウェディング、貸切パーティーなども承っております。お気軽にお問い合わせください。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報 : 片岡 有紀子 携帯 080-4186-2281

TEL : 047-711-0850 MAIL : pr@ikka-holdings.co.jp