

**47都道府県・全51種類のかき氷が繰り広げる夏の祭典！**

ニコエ

# 第7回「nicoe かき氷甲子園2024」開催！

2024年6月26日（水）～9月1日（日）

※一部休館日がございます。



有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、47都道府県51種の素材を使ったかき氷を楽しむ「第7回 nicoe（ニコエ）かき氷甲子園2024 ～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～」を、2024年6月26日（水）～2024年9月1日（日）まで浜北スイーツ・コミュニティnicoe [静岡県浜松市浜名区染地台6-7-11] にて開催いたします。

## ■ nicoeかき氷甲子園への想い

菓子づくりに欠かせないのは美味しい素材。それらを作る日本全国の生産者さんのこだわりや想いを、お菓子を通して広く伝えたいと、春華堂は2018年より「nicoeかき氷甲子園」を開催してまいりました。今年の「第7回 かき氷甲子園」は、新たな素材の掛け合わせや和と洋の融合を楽しめるかき氷、さらにかき氷甲子園ならではの“映え”を意識したパワーアップしたかき氷たちをお楽しみいただけます。

## ■ 2024年は 新作&リニューアルが6品登場！

新たな特産品を起用したのは、熊本県のいちご「ゆうべに」と岩手県の夏いちごの「リアスターベリー」そして島根県の「干し柿」です。果肉の中まで真っ赤なゆうべには、同じく熊本県の特産品であるヨーグルトと掛け合わせて甘酸っぱい味わいに、岩手県のリアスターベリーはイタリア・シチリアの伝統スイーツ“カッサータ”風のかき氷に仕上げました。そして島根県の干し柿は、チーズとシナモンを添えたまるでフレンチ料理のような豪華なかき氷となり一口食べれば驚く味わいです。

リニューアルしたのは、宇治抹茶と爽やかな甘酸っぱいアクセントにみかんを掛け合わせた「京都府 宇治抹茶」や、鮮やかな赤色が目を引く「北海道 ラズベリー」。そして、例年お子様を中心に人気を集めているかき氷「石川県 能登の塩ラムネ」は、金沢名物の金粉をかけて華やかな見た目にグレードアップ。各都道府県こだわりの素材を使ったかき氷をぜひお楽しみください。

## 第7回 nicoe かき氷甲子園2024

期間：2024年6月26日（水）～9月1日（日） 10：00～18：00

休館：毎週 月・火曜 ※7月15日（月）は開館、7月16日・17日は火・水曜閉館

※8月第3週は月・火曜ともに開館

場所：浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ) 内 イベント区画  
(静岡県浜松市浜名区染地台6-7-11)

価格：種類により異なります。

全8ステージのラインナップは、nicoe公式HPをご覧ください。▶

公式HP：<https://www.nicoe.jp/>





## 江森宏之氏 (MAISON GIVREE)

総監修

MOFフランス最高職人ルレデセールインターナショナルの店Patisserie FRESSONにて、フランクフレッソン氏に師事。帰国後、8年間の修行を経て独立。2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップ日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝へと導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVREE (メゾンジブレー)」をオープン。メディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャー二社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行っている。



## 松本一平氏 (La Paix)

監修

六本木などのレストランで修行をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一星のレストラン「レッソンシエル」にて腕を磨く。帰国後、日本橋「オーグドゥ ジュール メルヴェイユ」のシェフとして10年間活躍し、その後独立。2014年にフランス語で「平和」の意味をもつ『La Paix (ラペ)』をオープン。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理を合わせ、日本ならではの食材を使用して、四季を感じられる最高の料理に仕上げる。ミシュランガイド東京2018、2019で1つ星獲得。



## 五味幹子氏 (料理家)

監修

料理教室「ハレとケ」主宰。  
『日々の食卓はシンプルに』をモットーに日本の四季と食卓を結ぶ料理や発酵食の学びをプラスした多国籍なケミカルフリーの家庭料理を発信。手作りの味噌、梅干、発酵食などのレッスンは好評。ル・クルーゼ・アドバイザー経験を活かし様々な調理道具の使い方、お手入方法も伝える。東京都調理師免許取得、辻調理師専門学校通信教育日本料理課程修了、S&Bスパイス&ハーブ、食生活アドバイザー、フードアナリスト、豆腐マイスター、発酵食エキスパート、食育指導士と数多くの資格も取得している。



## 横山久美子氏 (料理家/フードコーディネーター)

監修

カナダでカップケーキデコレーターとなり帰国後、駅ナカ商業施設内パティスリー、「ニコライバーグマンノム」のキッチンマネージメント等を経て独立。地元の米や野菜で郷土料理をインターナショナルにアレンジした期間限定カフェなどを企画主宰。一般社団法人おにぎり協会公式オニギリリストとしてミラノ万博へ参加。Web媒体、カフェ、レストランのレシピ提案&開発を手掛ける。日暮里のキッチンスタジオにて料理教室「Knock's Kitchen」主宰。郷土料理と海外12ヶ国を滞在してきた国際感覚、パティシエ出身を活かした色彩華やかな料理まで幅広く手掛けている。

### <nicoe概要>

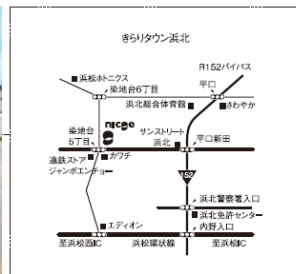
浜北スイーツ・コミュニティ nicoe(ニコエ)  
〒434-0046 浜松市浜名区染地台6丁目7-11

営業時間 10:00~18:00

電話番号 053-586-4567 (代表)

電話受付時間 9:00-17:00

公式HP: <https://www.nicoe.jp/>



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 広報室 高橋

【電話】053-586-6767 【e-mail】 [press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)