

熱海の「和栗菓子 kiito -生糸-」に”モンブラン氷“が初登場
モンブランとかき氷のラグジュアリースイーツを夏季限定で提供
～特産の果物やフルーツソースをふんだんに添えたオリジナルかき氷に～

2022年7月4日
合資会社古屋旅館



熱海銀座商店街の和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」(熱海市銀座町)で7月4日(月)から、生糸のモンブランとかき氷を融合した新商品を夏季限定で販売開始いたします。



季節の果物のモンブラン氷 夏織-kaori- (静岡県産マスクメロン)

■生糸の”モンブラン氷“とは

2021年3月の開業以来、連日多くのお客さまにご利用いただき、TV番組やSNSでも話題の「和栗菓子 kiito -生糸-」。高級フランス料理店を思わせる雰囲気の店内での飲食に加え、街や海辺での食べ歩きやご近所へのお裾分けなど、テイクアウト利用も人気です。

今回、生糸としては初めてモンブランとかき氷を一緒に楽しむことができる新しい組み合わせの商品をご提供いたします。薄くふわふわに削った氷に熊本県上益城郡産の和栗ペースト、和栗ホイップクリームなどをのせたオリジナルスイーツを開発しました。

特産品を使った特製ソースが付く「3種のソースのモンブラン氷 綿雪-watayuki-」と、その綿雪に旬の果物と果物で仕込んだ特製シロップを添えた「季節の果物のモンブラン氷 夏織-kaori-」を販売いたします。

■新商品の概要

① 3種のソースのモンブラン氷 綿雪-watayuki-

価格：1,980円（税込・ペアリングドリンク付き）

販売期間：7月4日（月）～9月中旬

特徴：ふわふわな綿雪のようなかき氷と1mmの細さで紡ぎだす和栗のやさしい口どけが特徴です。

天然水で作られた細かな氷の上に、和栗のホイップクリーム、黒糖やてん菜糖の風味豊かなかき氷シロップ、熊本県上益城郡産の和栗ペーストをたっぷりかけています。

さらに、「熱海産橙のソース」「静岡茶のソース」「練乳ソース」を添えてご提供いたしますので、お好みで味を変えながら最後までおいしくお召し上がりいただく工夫が施されています。

② 季節の果物のモンブラン氷 夏織-kaori-

価格：2,750円（税込・ペアリングドリンク付き）

販売期間：7月4日（月）～9月中旬

特徴：「綿雪-watayuki-」にさらに夏が旬の果物とその果物を新鮮な状態で仕込んだ特製シロップをたっぷり添えてご提供いたします。

使用する季節の果物は、7月4日～7月下旬まで「静岡県産マスクメロン」、7月下旬～8月中旬まで「岡山県産清水白桃」、8月中旬～9月中旬まで「国産マンゴー（仮）」を予定しています。



3種のソースのモンブラン氷 綿雪-watayuki-

■和栗スイーツカフェ「和栗菓子 kiito -生糸-」とは

1806年創業の熱海一の老舗温泉宿「古屋旅館」が、熱海復興の象徴である熱海銀座商店街で新たな価値

を提供し、まちづくりに寄与したいという思いで2021年3月2日に開業しました。熊本県上益城郡産の高品質な純国産和栗を100%使用。低糖度の香り高いモンブランを細さ1mmの錦糸状に、お客さまの目の前で絞って提供いたします。オープンからわずか半年で5万食を販売するなど、熱海では少ない「大人が熱海時間を過ごすカフェ」として、熱海の定番スイーツ店となっています。



高品質な純国産和栗100%使用したモンブラン



熱海銀座商店街で行列ができる店に

■店舗概要

店名： 和栗菓子 kiito -生糸-

住所： 静岡県熱海市銀座町8-9

営業時間： 10:00～17:00

HP：<https://www.waguri-kiito.com>

■運営会社概要

会社名：株式会社モデストスマイル 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市銀座町8-9 HP：<https://www.modestsmile.co.jp>

■リリース会社概要

会社名：合資会社古屋旅館 代表者：代表取締役 内田宗一郎

住所：静岡県熱海市東海岸町5-24 HP：<https://atami-furuya.co.jp>

【問い合わせ先】

和栗菓子 kiito -生糸- 担当：川岸、大嶋

メールアドレス：info@modestsmile.com

電話：0557-52-3551