

こだわりのご当地アイスをご自宅で楽しんでほしい！完全無農薬の“秘伝豆”を100%使用した「手づくり特濃ずんだアイスクリーム」誕生。4月15日から数量限定でお取り寄せ販売を開始！

アイスクリーム万博「あいぱく®」の企画運営を手掛ける株式会社アイスクリーム・ラバー（所在地：東京都中央区、代表取締役：下西 敦子）は、宮城県名取市のジェラートショップ『Natu-Lino（ナチュリノ）』と共同開発した、こだわりのずんだアイスクリーム「秘伝の陣太刀（じんだち）～ずんだ～」を販売いたします。本品は化学肥料や農薬を使わず完全無農薬で栽培した国産秘伝豆を100%使用した特濃クラスのずんだアイスクリームです。素材にこだわり、じっくり手間ひまをかけて丁寧に仕立てた、こだわりの味。日本全国から厳選したご当地アイス販売するアイスクリーム専門通販サイト『房蔵總本舗』にて2021年4月15日（木）から数量限定で販売いたします。

手づくり特濃ずんだアイスクリーム誕生！

完全無農薬で栽培された
秘伝豆を100%使用！
製品中50%を占める贅沢比率で
つくりました。

数量限定

オリジナル限定商品



◆おいしさのためにはコスト度外視！とにかくおいしいアイスクリームが食べたい！

アイス評論家として活動するアイスマン福留をはじめ、アイスクリーム万博「あいぱく」のアイスを選定する日本アイスマニア協会のメンバーのアイデアと宮城県名取市のジェラートショップ『Natu-Lino（ナチュリノ）』のノウハウを活かして誕生した、こだわりのアイスクリーム。前回好評だった「究極の特濃ピスタチオジェラート」に続く究極のアイスクリームシリーズ第2弾となる商品です。コンビニエンスストアやスーパーマーケットなど大衆向けアイスクリームは、どうしても価格設定に限界がある（価格が高すぎると売れない）ため、原料に思い切ったコストはかけられません。しかし、アイスクリーム好きの人には値段が多少高くても、**素材にこだわった本当においしいアイスクリームを食べてみたいという願望**が少なからずあるものです。そんな真のアイスクリーム好きのために、とことん素材にこだわった究極のアイスクリームを作りました。今回販売する「秘伝の陣太刀（じんだち）～ずんだ～」に使用されている秘伝豆は、すべて完全無農薬で栽培されています。秘伝豆は上品で食べごたえのある大粒の豆感と甘味、コクが特長。生産はもちろん収穫にも手間がかかり、市場にあまり出回らない高価な希少種です。その秘伝豆を **100%使用**し、しかも **製品中50%を占める贅沢比率**でつくりました。東北の厳選素材を使って丁寧に作った**本物のずんだの味**を存分にお楽しみください。

◆こだわり素材と昔ながらの製法

一般的に販売されている“ずんだ商品”の多くは、**いんげん豆**を配合してつくられた商品が多く、本物のずんだを食べる機会というのは意外と少ないのです。今回作った「**秘伝の陣太刀〜ずんだ〜**」は、契約農家さんが完全無農薬で栽培した秘伝豆を100%使用しています。朝採りした秘伝豆をすぐに塩茹でします。茹でたてアツアツのうちに手ではじき（莢から取り出し）薄皮を除きます。これをすり鉢に移し、すりこぎで叩いて押し潰し（陣太刀）、砂糖を加え最後に塩をひとつまみふりかけます。完全に豆をすり潰さず、濃厚で甘い香りに変化したところで、ずんだあんの出来上がり。毎朝牧場へ直接取りに行く新鮮な生乳を、その日のうちにジェラートに仕立てるナチュリノのこだわりミルクジェラートと、ずんだあんを混ぜ合わせてジェラートが完成します。昔ながらの製法で丁寧に手作りして仕立てた”ずんだあん”を使ったこだわりのアイスクリームです。



◆ジェラート専門店『ナチュリノ』

宮城県名取市にあるジェラート専門店。店名の由来は、Natural(自然で飾り気がない)と Lino(ハワイ語で光輝き未来へつながる)の造語。地元で根ざし生き抜く思いと、また足を地に踏ん張って立ち上がった地元生産者の方々と一緒にこの地域を震災前よりもより輝く地域にしたいという思いを込めて名付けました。自然に人が集まりみんな笑顔輝き未来へ繋ぐ、そんな意味が込められています。ナチュリノではその日の朝、生産者から仕入れた果物や野菜など新鮮な素材を使った「朝採れジェラート」を、一部販売。また、兼業農家さんが多い地域だからこそ出来る「お客様が持ち込んだ素材でジェラート製造」。世界で一つだけのジェラートを制作。



Web サイト：<http://www.natu-lino.jp/>

Instagram：https://www.instagram.com/natu_lino/

<商品概要>

商品名 : 秘伝の陣太刀～ずんだ～ (数量限定)

4 個入セット	8 個入りセット
	
https://www.fusazo.jp/products/detail/193	https://www.fusazo.jp/products/detail/194
2,900 円 (税込)	5,600 円 (税込)
※価格は税込表示です。送料は配送先により別途ご負担頂きます。	

▼キャンペーン実施中!

①サイトオープン 1 周年記念キャンペーン! 最大 2,000 円分クーポンプレゼント!



会員登録&お買い物をして頂くと、次回ご購入時に使える「最大 2,000 円 OFF クーポン」をまれなく全員にプレゼント致します! 一回のご注文金額の総額が 5,000 円または 10,000 円以上お買い物頂いた方が対象となります。(送料は総額に含まれません)

5,000 円 (税込) 以上購入で **1,000 円 OFF** クーポンプレゼント

10,000 円 (税込) 以上購入で **2,000 円 OFF** クーポンプレゼント

キャンペーン期間: 2021 年 4 月 15 日 (木) ~4 月 30 日 (金) まで

詳しくは公式 HP のキャンペーンページよりご確認ください。

→ <https://www.fusazo.jp/creat/campaigns/4688>

◆房蔵總本舗 — FUSAZO — /名前の由来

1869 (明治 2) 年。横濱馬車道に「氷水屋」が誕生。町田房蔵氏によって日本ではじめてアイスクリーム (あいすくりん) が販売されました。私たちはこの日を日本における“アイスクリーム元年”と位置づけ、150 周年を迎える 2019 年に“第 2 の房蔵プロジェクト”を発足いたしました。

日本のアイスクリーム史において偉大な存在である「町田房蔵」氏、アイスクリームの父と言われる氏の名前にあやかり、ブランド名を「房蔵總本舗 — FUSAZO — 」(以下、房蔵) とし、アイスクリーム特化型 EC を開設。私たちは“第 2 の町田房蔵”を目指し、新時代のアイスクリーム流通のかたちづくりにチャレンジします。

サイト URL → <https://www.fusazo.jp/>

◆厳選したこだわりのアイスをお届け/誕生のきっかけ

今まで様々な通販サイトでアイスクリームを購入して食べてきましたが、“当たり外れ”が非常に多く、本当に満足できるアイスクリームに出会える確立が低いことに気づきました。そこで私たちは、**実際に食べて自分たちが本当においしいと思えるアイスクリームのみを厳選**し、メーカーやブランドも関係なく、純粹においしいアイスクリームだけをひとまとめにして販売できないか？という考えに行き着きました。これがアイスクリーム特化型キュレーション EC「房蔵」誕生のきっかけです。

◆アイス好きが本気で“キュレーション (curation)”

私たちのコンセプトは “**失敗しないアイスクリーム選び**”。“房蔵”総合プロデューサーであるアイスマン福留をはじめ、日々アイスクリームと向き合っているアイス好きの集団「日本アイスマニア協会」のメンバーが徹底的に食べくらべて、**アイス好きの視点で厳選 (キュレーション)**し、一定以上のクオリティのもの（自信を持っておすすめできるもの）だけをお届けします。ひとつのフレーバーを数十種類取り寄せて実際に試食を重ねて、その中から本当においしいと思える（最高峰の）ものだけを取り扱います。アイス好きの期待に応えることはもとより、同時に感動もお届けしたい。また、「お客様の（アイス選びの）時間の省略」も、私たちのひとつの課題であり、本サービスの価値としてとらえております。

◆アイスマン福留について

アイス評論家 / 日本アイスマニア協会代表理事。1973年東京都足立区生まれ。年間に食べるアイスの数は1000種類以上。2010年からコンビニアイス評論家として活動を開始。その後、一般社団法人日本アイスマニア協会を設立し理事長に就任。2015年からアイスクリーム万博「あいぱく」を主宰。アイスクリーム業界紙等でコラムを連載するほか、アイスクリームの専門家としてメディアにも多数出演。著書に『日本懐かしアイス大全』『日本アイスクロニクル』（辰巳出版）がある。



◆株式会社アイスクリーム・ラバー会社概要

社名：株式会社アイスクリーム・ラバー

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 8-4-23

設立：2017年5月

代表者：代表取締役 下西 敦子

事業内容：アイスクリームのイベント「あいぱく®」やその他イベントの運営、通販事業の企画・運営等

<お問い合わせ>

株式会社アイスクリーム・ラバー

○TEL. 03-6263-8313 ○メール. shop-contact@fusazo.jp ○URL. <https://www.fusazo.jp/>