

究極アイスシリーズ第3弾！チョコレート専門店のこだわり本格生チョコがゴロっと贅沢にのった『プレミアム生チョコアイス』が誕生！10月30日から数量限定でお取り寄せ販売(通販)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、チョコレート専門店『パティスリー&ショコラ セルフィーユ』（所在地：愛知県豊川市、オーナーパティシエ/ショコラティエ：権田 啓嗣）と共同開発した、生チョコを使用した本格チョコレートアイス「プレミアム生チョコアイス」を販売いたします。プレミアム生チョコアイスはチョコレート専門店だからこそつくれる上質なチョコレートアイスに濃厚かつなめらかなガナッシュと同店自慢の生チョコを贅沢にトッピングした本格チョコレートアイスクリームです。2021年10月30日（土）からアイスクリーム専門通販サイト『房蔵總本舗』にて数量限定で販売いたします。

プレミアム生チョコアイス誕生！



チョコレート専門店だからこそつくれる上質なチョコレートアイスに、濃厚かつなめらかなガナッシュと、同店自慢の生チョコを贅沢にトッピングした本格チョコレートアイスクリーム

オリジナル
限定商品

◆全国のチョコレート好きに届けたい！こだわりの本格生チョコアイスクリーム

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愛知県豊川市のショコラトリー『パティスリー&ショコラ セルフィーユ』のノウハウを活かして誕生した本格チョコレートアイスクリーム。同ショップおよびイベントで人気を博している「究極の特濃ピスタチオジェラート」や「秘伝の神太刀 〜ずんだ〜」に続く究極のアイスクリームシリーズ第3弾となる商品。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につくられたアイスクリームは価格設定に限界があるため原材料に思い切ったコストがかけられません。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、チョコレート好きの皆様のために、とことん素材にこだわった究極のチョコレートアイスクリームが誕生しました。

◆まさにプレミアム！ゴロっとした生チョコを贅沢にトッピング

今回販売する「プレミアム生チョコアイス」に使用されているチョコレートは、オーナーパティシエの権田啓嗣氏自らが現地に出向き調達したベトナム産のチョコレートを使用。生クリームを使用した程よい甘さのチョコレートアイスの上にガナッシュをかけ、最後にダイスカットした生チョコを贅沢にトッピングしました。生チョコは大人向けのハイカカオな仕上がりになっています。生チョコの大きさも食べやすさを考慮して小さめのサイズにカット。チョコレートアイス、ガナッシュ、生チョコが一度に味わえるチョコレートづくしの商品です。

◆チョコレート専門店『セルフィーユ』

愛知県出身。豊川高等学校から辻調理師専門学校に進学。辻調グループ フランス校を1989年に卒業後、フランス・東京・地元愛知の洋菓子店にて約6年間の修業を重ね、1997年11月、同市内に『パティスリー セルフィーユ』を開業。2006年10月には、隣接する豊橋市にチョコレート専門店『ル ショコラ セルフィーユ』を開業。2013年には、本店を『パティスリー&ショコラ セルフィーユ』として豊川市内に移転オープン。



Web サイト：<http://www.cerfeuil.com/>

Instagram：<https://www.instagram.com/cerfeuil1997/>

<商品概要>

商品名：究極のプレミアム生チョコアイスセット（4個入り）

価格：3,100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。

購入先 URL→ <https://www.fusazo.jp/products/detail/208>

◆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。

◆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/>