

当店限定！オリジナル商品を販売開始！長崎伝統の味“スプーンで食べるミルクセーキ”をご自宅で！厳選した素材を独自配合し、こだわりの製法でサクッと心地よい食感に仕立てました！

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、長崎県の洋菓子店『ニューヨーク堂』と、長崎名物「たべるミルクセーキ」を共同開発いたしました。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『あいぱく ONLINE』にて、2023年7月13日（木）から数量限定で販売いたします。



◆スプーンで食べるミルクセーキ？！

長崎では、ちゃんぽん、卓袱料理、ちりんちりんアイスなど、独自の食文化が根付いています。その中で県外の方に意外と知られていないのがご当地スイーツのひとつである「食べるミルクセーキ」です。長崎市内を歩くと「長崎名物ミルクセーキ」と書かれた看板を出す喫茶店やレストランが多く見られます。ミルクセーキといえば一般的には「飲み物」ですが、長崎ではスプーンで食べるシャーベット状の氷菓子「食べるミルクセーキ」が主流なのです。

◆開発背景

今回、共同開発した「ニューヨーク堂」は、長崎の観光地である「眼鏡橋」付近で、洋菓子店を営んでおります。日本全国の方に長崎の味を気軽に楽しんでほしいという思いから、地元の名物である「**たべるミルクセーキ**」をご自宅で楽しんでもらえる商品を開発しました。



九州名物“白くま”に続け！

スプーンで食べる“フローズンデザート”のミルクセーキは長崎県内ではメジャーですが、全国的にはまだまだ認知されておられません。今回の商品を通じて、長崎名物「たべるミルクセーキ」を全国の多くの方に知ってもらい「長崎カステラ」にならぶ観光名物にしたいという思いがあります。九州名物「白くま」のように、多くの方に知っていただきたい。そして、長崎観光にいらした際には是非市内の喫茶店やレストラン等でも“本場の味”を楽しんでいただければ幸いです。

◆洋菓子店『ニューヨーク堂』とは

長崎の地で洋菓子とアイスクリームを作り始めて85年。創業者は、松本兼松は大正元年17歳の頃にイギリスに渡り、一年後、アメリカに渡りました。23年間ニューヨークに在住しアメリカの大手自動車メーカーの会長の専属シェフとして勤め上げ、日本に39歳で帰国。その当時の日本では、和食と和菓子が主流でしたが、洋食レストランを開業、そして「あの店の近くに行くと今までに嗅いだことのない甘くてとっても良い匂いがする・・・。」と評判になりました。その後、まもなく統制の時代

を経て、材料の手配も難しい中、お客様が来られる前に用意できるスイーツだけを作るようにし、今の洋菓子店として再開。そして、現在は、その当時のレシピを守りながらも、材料・素材はこだわりをもって選び、季節によって配合を変える事など、洋菓子職人の技を生かして手作りにこだわって多くのお客様にご愛顧いただいております。アメリカのホームメイドのスイーツのお店「ニューヨーク堂」の名前は創業者の23年間に及ぶアメリカでの修行時代に由来しております。



Web サイト：<https://www.nyu-yo-ku-do.jp/>

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

◆商品概要



自然の甘みと深いコクが特徴の長崎県産のブランド卵「太陽卵」をはじめ、厳選した素材を独自配合し、サクッと心地よい食感に仕立てました。ミルクセーキ（氷菓）をベースに「びわ」「パイン」「みかん」「さくらんぼ」など4種類のフルーツをトッピング。長崎の老舗洋菓子店「ニューヨーク堂」特製のミルクセーキは、おいしさと同時に昔懐かしい味わいも楽しめます。職人の手づくり商品のため生産量に限りがございます。数量限定での販売になりますのでご了承ください。

●召し上がり方（&構造の説明図）

上段の冷凍フルーツは電子レンジで解凍してお召し上がりください。500Wレンジで約30秒を目安いに解凍していただき、下段のミルクセーキの上にトッピングしてお召し上がりください。

商品名：ニューヨーク堂「たべるミルクセーキ」

価格：800円（税込）

内容量：220g

※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.i-89.shop/products/items-ny-019>

商品概要→ <https://creat.i-89.shop/milk-shake/>

◆厳選したこだわりのアイスをお届け

様々な通販サイトでアイスクリームが販売されていますが、アイス好きであっても商品を選ぶことは非常に難しく、自分が満足できるお気に入りのアイスクリームになかなか出会えません。そこで、私たちは実際に数多くのアイスを食べ歩きや、お取り寄せなどをして心底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関係なく純粋においしいアイスクリームだけを詰め合わせて販売できないか？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「あいぱく®ONLINE」誕生のきっかけです。



◆あいぱく®ONLINE とは

「あいぱく®ONLINE」は、アイスクリームの専門家として活動す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クリーム好きの団体「一般社団法人 日本アイスマニア協会」のメンバーが徹底的に食べ比べて、**アイス好きの視点で厳選**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）ものだけを取り扱っています。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 6-10-1

設立：2016年5月

代表者：代表取締役 下西 敦子

事業内容：アイスクリーム万博「あいぱく®」、通販事業「あいぱく®ONLINE」などの企画・運営

<お問い合わせ>

株式会社アイスクリーム・ラバー

○TEL. 03-6823-4761

○メール. shop-contact@i-89.shop

○URL. <https://www.i-89.shop/>