

あいぱく®TOKYO、2024年のGWは京王百貨店 新宿店で初開催！

日本を代表するご当地アイスが新宿に集結！GWは京王百貨店 新宿へ！

新進気鋭の名店がズラリ。豪華で魅力的なラインナップを発表

2024年4月25日（木）～5月6日（月・振休）

待ちに待ったゴールデンウィークがやってきます！日本全国からアイスクリームのプロが厳選したご当地アイスが、「京王百貨店 新宿店」に大集結！2024年4月25日（木）から5月6日（月・振休）まで、12日間にわたりアイスクリーム万博「あいぱく®」が開催されます。おいしいご当地アイスを楽しみながら、ゴールデンウィークを満喫しましょう！



日本全国、アイスの旅

「あいぱく」では、日本全国のご当地アイスを楽しむことで、まるで日本中を旅しているような体験ができます。今年の旅の出発点は、多様性に満ちた街、新宿。ただおいしいアイスを味わうだけでなく、このイベントを通じて幸せな時間を共有し、地域振興にも寄与しようと考えています。この機会に、日本全国の隠れたご当地アイスの魅力を体験し、新宿での特別な「**アイスの旅**」をぜひお楽しみください。

今回のイベントでは、過去に人気を博した店舗をはじめ、地元でしか味わえない希少なアイスを含む、**34ブランド、120種類以上**のアイスクリームが一同に会します！会場では保冷バッグ（ドライアイス付き）を用意するほか、ドライアイスの単品販売（180円）も行っています。もちろん、ご自宅から**マイ保冷バッグ**を持参していただくことも大歓迎！商品選びは、アイスクリーム専門家として活動する「**アイスマン福留**」をはじめ、筋金入りのアイス好き集団「**日本アイスマニア協会**」の会員たちが厳選。全国各地から独自に選んだ魅力

たっぷりのアイスメニューをご用意しています。トレンドのアイスや**イベント限定メニュー**の販売も予定しています。アイスクリーム好きなら見逃せない、アイスクリームまみれの12日間。ぜひ、お友達やご家族を誘って、**京王百貨店 新宿店**にお越しください！

◆出品商品

ジャージー牛乳ソフト（650円・写真左）／自然素材の菓子工房 ましゅれ

東京&あいぱく®初登場！北海道産の無添加ケーキ&ソフトクリーム店『ましゅれ』が初参戦。素材にとことんこだわったソフトクリームを提供。美瑛町放牧酪農場のジャージーミルクと砂糖のみで作った、無添加ソフトが絶品。その場で焼いてくれる手焼きのコーンは、自社手作りコーンで繊細な味わいです。今回は特別に、**あいぱく®限定商品**として苺が贅沢にトッピングされた「**苺パフェ**」を数量限定で販売！



ジェラ餅2段（各800円〜）／イモンネ

ほし芋農家のパティシエが手掛ける、できたてのジェラートと芋菓子の専門店『イモンネ』が**あいぱく®**に初登場。ほし芋をふんだんに使った本格ジェラートは、他では味わえない味が自慢です。ジェラートをやわらかい求肥で包む、新感覚のジェラ餅も提供します。もちもちの食感とこだわりジェラートの組み合わせが絶妙です！

「あいぱく」限定の『プレミアムジェラ餅2段 濃苺×濃ほし芋』は特に注目のアイテム。4月に採れたフレッシュな苺のみをたっぷり使ったプレミアムフレーバーで、農ほし芋には「芋蜜」を加えてさらに深みと濃厚さをプラスしています。



焙煎温度別ティージェラート（650円〜）／MARUZEN Tea Roastery

静岡県発、焙煎温度が選べるティージェラートカフェ「**MARUZEN Tea Roastery**」が**あいぱく®TOKYO**に初登場！

焙煎温度によって全く異なる味わいが楽しめる、他にないこだわりのお茶のジェラートです。焙煎温度別に、0℃・100℃・130℃・160℃とフレーバーを分類し、それぞれのお茶の風味や、深みの違いなどが楽しめるお茶好きには見逃せないこだわりのティージェラートです。今回は、まだお店で販売していない**抹茶・ほうじ茶のソフトクリーム**や、**生絞りモンブラン**などを、「あいぱく」で先行発売します！



生チョコソフトビターチョコレート (660 円) /シルスマリア

横浜発、生チョコレート発祥の名店「シルスマリア」が「あいぱく®」に初登場！深煎りカカオの香ばしさと上質なバニラの香りが調和した大人向けの「シルスビター」を使ったソフトクリームは、お店でも人気の逸品です。チョコレートソフトクリームや生チョコフレーバーが好きな方には、見逃せないアイテムです。さらに、シルスマリアと北海道十勝、鹿追チーズ工房とのコラボによって実現した、北海道チーズ生チョコレートを使用したソフトクリームを「あいぱく®」で先行発売！この機会をお見逃しなく。



レッド (1,100 円) /かんな plus

「あいぱく®」初登場！沖縄県中部、北谷町の美しい宮城海岸沿いにあるかき氷専門店「かんな plus」です。県外からわざわざ訪れるファンもいるほど大人気のお店で、和食出身のオーナーが作り出す繊細なかき氷は、沖縄だけではなく全国のかき氷好きに愛されています。沖縄産の食材を活かしたオリジナルのシロップやソースをふんだんに使用した、ふわふわのかき氷を提供。今回、販売する商品はすべて「あいぱく®」限定のメニューとなるため、沖縄のお店でも食べられない限定かき氷を販売！この機会に、特別なかき氷をぜひご堪能ください。



イタリアンジェラート+米粉のヴィーガンチュロス (900 円) /プレマルシェ・ジェラテリア

あいぱく®初登場！イタリアジェラート協会国際コンテストで3年連続複数部門受賞し、正統イタリアン・ジェラート店。外国人からも高い評価を受け、行列ができる人気店で素材にこだわったジェラートが楽しめます！あいぱく®先行発売として、米粉のヴィーガンチュロスをトッピング！ジェラートとの相性をお楽しみ頂けます。また、その場で焼いてくれる、有機玄米餅をワッフル状に焼き上げたカップでも提供！



長崎カステラ生ソフト（650 円）／ニューヨーク堂

「あいぱく®」で絶大な人気を誇る「長崎カステラ生ソフト」

は、長崎のニューヨーク堂 本店と「あいぱく®」でしか味わえない、特別な逸品！1937年の創業から長崎の洋菓子文化を牽引するニューヨーク堂が手掛けるこの商品は、独自製法で作られたオリジナルのソフトクリームと、長崎伝統のカステラの絶妙な組み合わせが特徴です。カステラに使われる卵は、長崎県産の新鮮な赤卵のみ。手間ひまかけて焼き上げたカステラにザラメが良いアクセントに。一度食べたらくせになるおいしさです。また、長崎名物「食べるミルクセーキ」も数量限定で登場。伝統と革新が織りなす長崎の味を、ぜひ「あいぱく®」でご賞味ください！



※表示価格は税込みとなります。 ※写真はイメージです。

※販売数には限りがございます。

上記以外にも、お土産用のカップアイスを含め、さまざまな商品を販売しています！ピスタチオスイーツ専門ブランド「MAX PISTACHIO（マックスピスタチオ）」による『ピスタチオアイスクリーム』や、全国から厳選したミルクアイス8種を楽しめる『ミルクアイス食べ比べ』、さらにアイス評論家・アイスマン福留がおすすめするアイスコーナーも準備しています。会場でお楽しみいただくのはもちろん、お持ち帰りも可能です！詳しい情報は、「あいぱく®」公式HPやSNSでチェックしてください。



カップアイス等のお持ち帰りアイスも販売！

◆あいぱく®とは

「あいぱく®」は、アイスクリームの素晴らしさと魅力をより多くの人に伝えるために、「アイス好きのための楽園空間」をコンセプトに、一般社団法人日本アイスマニア協会が全国から厳選したアイスクリームを販売するイベントです。2015年に東京・原宿で第1回が開催されて以来、全国各地で開催され、今では累計来場者数が400万人を超える大規模なアイスクリームイベントとなりました。その場で楽しめるソフトクリーム、かき氷、ジェラートの実演販売はもちろん、お持ち帰りやお土産用のカップアイスも人気を集めています。

◆お持ち帰り大歓迎!!あいぱく®オリジナル保冷バック(ドライアイス付)

あいぱく®では、会場でアイスを楽しむのはもちろん、「お土産にして家でゆっくり味わいたい!」という方向けに、あいぱく®オリジナル保冷バックをドライアイス付きで600円(税込)にて販売しています。会場に来られなかったお友達やご家族へのお土産にも最適。もちろんご自身用にもおすすめです。また、保冷バックをお持ちの方は、ドライアイスのみを180円で購入することもできます。



※保冷機能がないエコバッグでのお持ち帰りは、アイスの品質劣化の原因となるためお勧めできません。お持ち帰りをご希望の方は、会場で保冷バックをご購入いただくか、保冷機能付きのバックをご持参ください。

また、遠方でイベントに参加できないお客様のために、ご自宅でも「あいぱく®」の楽しさを味わっていただけるように通販サービスも提供しています。ぜひこちらもご利用ください。

◆ご当地アイス通販「あいぱく®ONLINE」 <https://www.i-89.shop/>

◆一般社団法人アイスマニア協会について

一般社団法人日本アイスマニア協会は、アイスクリームに関する検定試験「アイスマニア検定」に合格し、13,500名以上のアイスクリーム愛好家が所属する団体です(2024年1月時点)。「Cool Ice Japan」をコンセプトに掲げ、ご当地アイスを通じた地域活性化と日本のアイスクリーム業界の発展への貢献を目指しています。代表理事はアイス評論家のアイスマン福留が務めており、アイスクリーム万博「あいぱく」の企画・運営をはじめ、アイスメーカーと協力して新作アイスの試食会「アイスマニア☆ミーティング」などを主催しています。

・一般社団法人 日本アイスマニア協会 : <http://www.icemania.jp/>

◆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。年間に食べるアイスの数は1,000種類以上。2011年より「コンビニアイス評論家」として活動をスタートし、月間アクセス数が100万PVを超える情報サイト「コンビニアイスマニア」を運営しています。バラエティ番組をはじめ、ニュース番組などにもアイスクリーム専門家として多数出演。業界専門紙への執筆や商品プロデュース、小学校での「アイスの授業」実施など、アイスクリームを中心に幅広い活動を展開。2014年には「一般社団法人 日本アイスマニア協会」を設立し、代表理事に就任。「日本一アイスクリームと向き合う男」として自他ともに認められています。著書には『日本懐かしアイス大全』、『日本アイスクロニクル』、『日本ご当地アイス大全』(辰巳出版)があります。



幅広い活動を展開。2014年には「一般社団法人 日本アイスマニア協会」を設立し、代表理事に就任。「日本一アイスクリームと向き合う男」として自他ともに認められています。著書には『日本懐かしアイス大全』、『日本アイスクロニクル』、『日本ご当地アイス大全』(辰巳出版)があります。

・アイスマン福留 X (Twitter) : https://twitter.com/iceman_ax

◆イベント開催概要

- ・名称：アイスクリーム万博「あいぱく® TOKYO 2024」
- ・開催日時：2024年4月25日（木）～5月6日（振休）
- ・開催時間：10：00～20：00 ※最終日（6日）は18時閉場
- ・開催場所：京王百貨店 新宿店 7階 大催場
- ・住所：東京都新宿区西新宿1丁目1-4
- ・テイクアウト：アイスのお持ち帰りをご希望の方には、会場にて「保冷バッグ+ドライアイス」を販売しておりますのでご利用ください。

- ・主催：京王百貨店 新宿店
 - ・企画・運営：一般社団法人 日本アイスマニア協会、株式会社アイスクリーム・ラバー
- ※状況により営業日や時間、イベント内容などに変更が発生する場合がございます。予めご了承ください。

具体的な販売商品や概要については、あいぱくオフィシャルサイトをご確認ください。

- ・あいぱくオフィシャルサイト：<https://www.i-89.jp>
- ・X：<https://twitter.com/i89fes>（ハッシュタグは #あいぱく）
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/i89jp>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/i89fes>
- ・通販「あいぱく ONLINE」：<https://www.i-89.shop/>

※「あいぱく」、およびロゴマークは、一般社団法人 日本アイスマニア協会の登録商標です

取材ご希望の方は、お手数おかけしますが、次ページのお申込書のご提出をお願い致します。

FAX 返信用紙
03-6823-4762

※大変お手数ですが、取材にお越し頂ける場合は本紙に必要事項を記入いただき、
下記FAX番号へご返信いただきますようお願い申し上げます。

FAX番号：03-6823-4762 株式会社アイスクリーム・ラバー宛

貴社名	
貴媒体名	
部署名・役職	
ご芳名	
TEL	
FAX	
メール	@
ご同行者	名
取材希望時間	月 日 午前・午後 時 ~ 時
アイスマン福留への インタビューのご希望	有 ・ 無

取材予定日時は仮でかまいませんので、ご記入をお願い致します。

お申込み状況によっては取材のお時間を変更させていただく場合もございます。

お問い合わせ先

■ 商品やイベントに関するお問い合わせ

株式会社アイスクリーム・ラバー 担当：下西（i89@icemanial.jp）

TEL：03-6823-4761

■ 会場での取材に関するお問い合わせ先

株式会社京王百貨店 経営企画部 企画管理担当（広報）

担当：千脇、竹田、成田、八木 TEL：03-5354-2855

<会場へのアクセス>

- 京王線「新宿駅」京王百貨店口より徒歩 1 分
- 都営新宿線、大江戸線「新宿駅」JR 新宿駅寄り出口より徒歩 1 分
- JR「新宿駅」中央西口（京王口）より徒歩 1 分
- 小田急線「新宿駅」地下西口改札より徒歩 1 分

地図 URL→ <https://maps.app.goo.gl/XmUjMCbjM9YF24NA>