

十勝清水の大自然から誕生！“牛乳本来の甘みとコク”を味わうクラフトソフトクリーム！あいぱく TOKYO にて 8 月 2 日から販売開始！

～全国のご当地アイス&クラフトソフトクリームが集う、新たなアイス文化の発信拠点～

東京・原宿にて、“日本のアイスクリーム”の魅力発信をテーマに、全国のご当地アイスとクラフトソフトクリームを提供する専門店『あいぱく® TOKYO（アイパク・トーキョー）原宿店』では、8 月 2 日から北海道十勝清水町の生乳を使用したクラフトソフトクリームを販売開始しました。



今回「あいぱく® TOKYO 原宿店」では、十勝清水町の牧場、あすなろファームのクラフトソフトクリームをイタリア・カルピジャーニ製マシンを使用した『原宿フラワーソフト』として提供します。**2025 年 8 月 2 日～（1～2 カ月予定 原料が無くなり次第終了とさせていただきます。）**期間限定の特別な味わいを、ぜひこの機会にご賞味ください。

十勝清水町とは

北海道十勝清水町は、十勝平野の西端に位置し、日高山脈の雄大な自然に囲まれた町です。広大な牧草地での酪農が盛んで、質の高い牛乳や乳製品が特産。澄んだ空気と清らかな水、寒暖差のある気候が、豊かな農畜産物を育てています。自然体験やグルメも楽しめる、北海道らしい魅力が詰まった地域です。



自然放牧と独自製法が生む“牛乳本来の味”

1991 年創業のあすなろファームが十勝清水の大自然で大切に育てる約 110 頭のホルスタイン。牧草地は土づくりからはじめ、農薬や化学肥料を使わず、沖縄のサンゴの天然カルシウムを使用。牛には化学飼料や遺伝子組み換え作物は一切与えず、ストレスフリーの放牧環境で育てています。「牛乳本来の味を知っていただきたい」とい

う想いから極力添加物の使用を抑え、独自の殺菌法でゆっくりと時間をかけて加熱殺菌することで昔ながらの懐かしい甘みとコクを再現。ミルク本来の風味と後味のすっきりさが特徴の、口にのこらないナチュラルクラフトソフトです。



※写真はお店で提供されているソフトクリームです。あいぱく®TOKYO では、「原宿フラワーソフト」として提供します。

アイスマン福留コメント

一度味わうと虜になる十勝ミルク！甘さは控えめで、かなりすっきりした味。「飲むソフトクリーム」という表現がぴったりのなめらかな食感と、**ミルク本来の風味**が際立っています。あすなろファームのミルクソフトは**あっさり&すっきり**の味わいが特徴なので、濃厚なキャラメルソースとの相性も抜群です。牛乳が好きな人はそのまま、アクセントが欲しい人はキャラメルソースのトッピングをおすすめします！

クラフトソフトクリームとは？

「クラフト」とは英語の「craft」に由来し、「手作り」や「技術」を意味します。「クラフトビール」や「クラフトコーヒー」と同様に、素材・産地・成分を明確にし、製法・技術に徹底的にこだわって丁寧に作られたソフトクリームを指します。

クラフト商品は、量産品とは異なり手間暇をかけて製造されるため、均質的な味わいではなく個性的な風味が特徴です。クラフトソフトクリームは「牧場直送の乳原料で作ったこだわりのソフトクリーム」であり、一般的なロングライフ製品（常温保存可能品）の原料は使用せず、生産者の顔が見える牧場直送の乳原料を使用することが最大の特徴です。

現在、東京都心の多くのソフトクリームショップや観光地では、効率とコスト重視の原料が使われており、どこでも似たような味になりがちです。しかし『あいぱく® TOKYO』では、全国の酪農家と連携して搾りたての生乳をもとにしたソフトクリーム原料を使用しています。オーバーランや温度も緻密に調整し、イタリア・カルピジャーニ製の高性能マシンで仕上げることで、素材本来の味わいを最大限に引き出しています。

私たちは素材の産地や成分を明確に開示し、味の違いをしっかりとお客様に伝えることで、クラフトソフトクリー



ムという新しい価値基準を広め、日本のソフトクリーム全体の品質向上を目指しています。

“クール・アイス・ジャパン!!” 日本のアイスの魅力を世界へ

原宿といえば、日本のポップカルチャーやスイーツトレンドを生み出してきた街として世界的に知られています。クレープやタピオカドリンク、レインボースイーツなど数々のブームの原点となったこのエリアに、『あいぱく® TOKYO』が誕生する意義は大きなものがあります。

若者文化と伝統が交錯する原宿から、日本初・世界初のクラフトソフトクリーム&ご当地アイスの文化を発信しようという試みは、国内外の観光客にとっても大きな魅力となると信じています。実際、原宿店では世界中の観光客が日本各地のアイスを楽しめることから、“クール・アイス・ジャパン”を掲げ、海外へアピールしていきます。

日本のアイスクリーム文化を凝縮した小さなアイスクリーム専門店『あいぱく® TOKYO 原宿店』で、生涯忘れられないアイスとの出会いを提供し、東京から世界へ日本のアイスクリームの魅力を届けてまいります。

◆原宿フラワーソフトとは

口金を使用し、絞り出すことで花束や花のような形状の華やかなビジュアルのソフトクリームが作り出されます。はもちろん、食べ歩き文化が浸透している原宿という土地柄に合わせて、見た目の楽しさにもこだわりました。

◆アイスマン福留について

日本初のアイスクリーム評論家。ソフトクリームの食べ比べ、生乳の生産量日本一を誇る北海道別海町のソフトクリームを監修するほか、全国 47 都道府県を周りご当地アイスを食べるなど、全国流通している大手流通メーカーのアイスクリームも網羅。年間に食べるアイスクリームは 1,000 種類以上。食べたアイスのパッケージ 1 万点以上をすべて保管するコレクターとして「アイスクリームミニ博物館」も監修。著書に「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) などがある。



◆店舗情報

店舗名：『あいぱく® TOKYO 原宿店』

所在地：東京都渋谷区神宮前 1-20-4 アクシア原宿 103C (JR 原宿駅 竹下口より徒歩 3 分)

営業時間：11:00~19:00

定休日：なし(年末年始のみお休み)

提供内容：全国各地のご当地アイスクリーム(約 100 種類)、クラフトソフトクリーム(月替わりで入れ替え)、ドリンク類 他

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(企画・監修：アイスマン福留)

皆様のご来店を心よりお待ちしております。『あいぱく® TOKYO』が創り出す唯一無二のアイスクリーム体験にご期待ください。

WEB サイト：<https://aipaku.tokyo/>

X：<https://x.com/i89fes>

Instagram：<https://www.instagram.com/i89fes/>

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番号もしくは、メールにて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 メール：i89@icemania.jp 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
取材予定時間	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

■取材の連絡先、お問い合わせ

株式会社アイスクリーム・ラバー 担当：下西（ office-info@lover.co.jp ）

TEL：03-6823-4761