

実は秋こそ"極上ソフトクリーム"の季節！北海道十勝・鹿追町の濃厚ミルクが原宿に登場！

～牛乳の脂肪分が最も高まる秋冬に味わう、牧場直送クラフトソフトクリーム～

～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・原宿の『あいぱく® TOKYO（アイパク・トーキョー）原宿店』は、9月4日より北海道十勝・鹿追町の生乳を使用した秋限定のクラフトソフトクリームの提供を開始いたしました。



「夏より秋冬の方が濃厚」という意外な事実

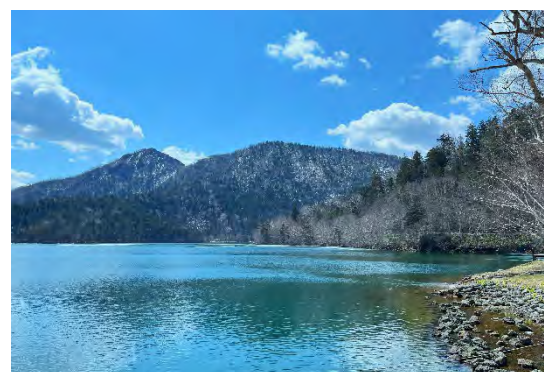
ソフトクリームといえば夏のイメージが定着していますが、**実は秋から冬こそが最も美味しい季節**であることをご存知でしょうか。牛は暑さに弱い動物で、夏場は暑熱ストレスにより乳脂肪分が低下します。一方、気温が下がる秋から冬にかけては、牛の体調が安定し、乳脂肪分が8～15%上昇。さらに、この時期は飼料も変化します。夏は新鮮な青草が中心ですが、秋冬は栄養価の高い乾草やサイレージ、トウモロコシなどの濃厚飼料の割合が増加。これらの飼料により、乳牛の第一胃内での発酵パターンが変化し、乳脂肪の元となる成分がより多く生成されるのです。

これにより、冬の生乳は夏に比べて格段に濃厚でコクのある味わいになります。

涼しい季節だからこそ楽しめる、牧場直送の極上の味わいをお届けします。夏の爽やかなソフトクリームとは一味違う、秋冬ならではの「黄金期」を迎えつつある生乳を使用した濃厚な美味しさをぜひご賞味ください。

十勝・鹿追町とは

北海道・十勝平野の北西部に位置する鹿追町は、大雪山国立公園や然別湖に代表される雄大な自然環境と、豊かな農畜産業が息づく町です。夏には爽やかな高原の気候と広大な牧草が広がり、冬には澄み切った空気と白銀の世界が訪れるなど、四季折々の景観が人々を魅了します。豊かな自然と食文化、そして地域の人々の温かさが調和する鹿追町は、北海道十勝の魅力を体現する場所として、訪れる人々に忘れられない体験を届けています。



50年の歴史を誇る牧場。十勝の大地が生んだ、奥深い味わい

大雪山国立公園や然別湖に囲まれた鹿追町は、澄んだ空気と豊かな大地が広がる酪農の理想郷。今回コラボレーションする「カントリーホーム風景」は、この地で50年以上の歴史を持つ酪農専業農家です。過去には帯広のイベントで1日1,500個以上を販売し、行列が絶えない人気を誇ります。

アイスクリーム評論家のアイスマン福留氏は「濃厚すぎず、あっさりしすぎず、絶妙なバランス。牛乳本来の旨みとコクを最も良い状態で楽しめるソフトクリームです。毎日食べても飽きない、まさに理想の味わい」と絶賛しています。



※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。

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。



◆原宿限定！SNS 映え必至の「フラワーソフト」

当店では、この極上ソフトクリームを特殊な口金を使用した「原宿フラワーソフト」として提供。花束のような美しいフォルムは、味だけでなく視覚でも楽しめる一品です。“ソフトクリーム界のフェアリー”と称される、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、空気の量を最適にコントロールし、なめらかな口どけを実現。素材本来の風味を最大限に引き出しています。

新登場！秋の贅沢を味わう店舗限定のプレミアムサンデー

さらに、秋の新作として3種のスペシャルサンデーが登場！

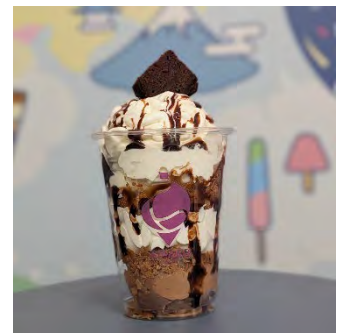
ミルク&キャラメル ¥1,000

一番人気のフレーバー。あいぱく®TOKYOの「原宿フラワーソフトクリーム」は、なめらかでコクのあるミルク風味が特徴。その下には高知県産の無添加のバニラアイスクリームを贅沢に使用し、上品な味わいに仕上げています。



プレミアムチョコレート ¥1,300

チョコレート好きのために生まれた贅沢な一品です。乳化剤・安定剤・着色料・香料を一切使用せず、素材の良さをそのまま引き出した100%手づくりのチョコレートアイスクリームを主役にしました。



プレミアム抹茶 ¥1,300

辻利茶舗の濃茶アイスを贅沢に使用。宇治抹茶をふんだんに練り込んだ濃厚な味わいが、ひと口で広がります。

当店自慢のクラフトソフトクリームとの相性も抜群で、抹茶の深いコクとソフトクリームのまろやかさが絶妙に絡み合い、最後のひと口まで飽きずにお楽しみいただけます。



サステナブルな取り組みも

あいぱく®TOKYO 公式アプリ会員様限定のメニュー「Re: panna softcream (リ パンナ ソフトクリーム)」が新登場！

この商品は、生産者から直送される貴重な原料を無駄なく活用したいという想いから誕生しました。

当店では衛生管理を徹底し、ソフトクリームフリーザーの定期的な分解洗浄を実施しています。その際に発生する未使用のソフトミックスを、適切な温度管理のもとでパンナコッタにリメイク。仕上げに果肉入りブルーベリーソースとクラフトソフトクリームを重ね、とろける食感が織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



◆クラフトソフトクリームが変える、日本のアイス文化

当店が提唱する「クラフトソフトクリーム」は、牧場直送の生乳を使用し、生産者の顔が見える商品づくりにこだわっています。効率とコスト重視で画一的な味になりがちな既存のソフトクリームに対し、素材本来の個性を活かした新しい価値を提案。日本のソフトクリーム文化の品質向上を目指しています。

◆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/>

TikTok：https://www.tiktok.com/@aipaku_tk

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：office-info@lover.co.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