

120 分待ちの伝説スイーツ「みかんボンボン」原宿に期間限定登場！

兵庫・くりーむ堂の行列ソフトが「あいぱく®TOKYO」で

9 月 26 日より数量限定販売

過去のイベントで最大 120 分待ちの行列を生み出した兵庫県加古川市「くりーむ堂」の話題のソフトクリーム『みかんボンボン』が、ついに東京に登場。9 月 26 日（金）より「あいぱく®TOKYO 原宿店」にて期間限定販売を開始します。SNS で「背徳的な贅沢感」と話題を呼んだ、丸ごとみかんを贅沢に使用した"果実系ソフトクリーム"の新境地をご体験ください。



SNS で話題沸騰！「果実の暴力」と呼ばれる衝撃ビジュアル

『みかんボンボン』は、濃厚ソフトクリームの上にジューシーなみかんを丸ごと贅沢に敷き詰めた"背徳的スイーツ"。SNS では「罪深い美味しさ」「果実の暴力」などの投稿が相次ぎ、瞬く間に話題となりました。見た目のインパクトだけでなく、果実の爽やかさと濃厚ソフトクリームの絶妙なハーモニーが、一度食べたら忘れられない味わいを生み出します。過去の「あいぱく®」イベントでは、90 分～120 分待ちの行列が発生。東京で楽しめるのは「あいぱく®TOKYO」だけという希少性も相まって、今回の販売にも大きな注目が集まっています。

販売期間：9 月 26 日（金）～（数量限定、なくなり次第終了）

価格：900 円（税込）、1 日限定：50 食

※販売は予告なく終了となる場合がございます。

本家のくりーむ堂が監修！果実山盛りのクラフトソフト

今回の「みかんボンボン」は、くりーむ堂本家のフォルムを忠実に再現。大盛りのみかんのビジュアルはそのままに、ソフトクリーム部分には、全国の酪農家から直送される乳原料にこだわった「クラフトソフトクリーム」を使用。"ソフトクリーム界のフェラーリ"と称される、イタリア・カルピジャーニ社製の高性能マシンで仕上げることで、なめらかな口どけと素材本来の風味を最大限に引き出し、みかんの爽やかさとの完璧なバランスを実現しました。



くりーむ堂とは

兵庫県加古川市にあるソフトクリーム専門店「くりーむ堂」は、50種類以上のメニューで何度来ても飽きさせない楽しさが魅力です。壁に掛かった札をレジに持っていくユニークな注文方法も、選ぶ時間からワクワク感を演出します。季節ごとに変わる旬のフルーツを使ったパフェなど、期間限定商品も豊富にご用意。自分だけのオリジナルソフトクリームを見つけに、ぜひお越しください。



日本初！「クラフトソフトクリーム」専門店が提案する新しい価値

「あいぱく®TOKYO」は、日本初のアイスクリーム評論家・アイスマン福留が監修する「クラフトソフトクリーム」とご当地アイスの専門店。牧場直送の生乳を使用し、生産者の顔が見えるラインナップにこだわっています。

クラフトソフトクリームの3つの特徴：

1. 牧場直送の乳原料 - 全国の酪農家と連携、搾りたての生乳を使用
2. 素材の透明性 - 産地・成分を明確に開示
3. 職人の技術 - オーバーランや温度を緻密に調整

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。



同時開催！秋限定「グレープ ジュエル パフェ」も話題

緑に輝くシャインマスカットとルビーのようなクイーンルージュを半分にカットした断面の美しさをそのまま飾り付け、見た目も華やかに仕上げました。

カップ容器の最下層には、山梨の桃農家カフェ「ラ・ペスカ」手掛ける「ベリーA」のぶどうジェラートをたっぷりと敷き、その上にフレッシュなぶどうを重ね、ふんわりホイップクリームと北海道・道東エリアの厳選ミルクを使ったなめらかなクラフトソフトクリームをトッピング。

さらにソフトの周りには1/2カットした2色のぶどうを散りばめ、まるで宝石箱を散りばめたようなきらめきに仕上げました。

果実の瑞々しさ、クリーミーな味わい、芳醇なジェラートのハーモニーを一度に楽しめる贅沢なパフェです。



「グレープ ジュエル パフェ」

販売価格：950 円（税込）

数量：1 日 30 食限定

販売期間：9 月 20 日～10 月 13 日（予定）

※販売は予告なく終了となる場合がございます。

◆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。年間 1,000 種類以上のアイスクリームを食べ、全国 47 都道府県のご当地アイスを網羅。北海道別海町のソフトクリーム監修、「アイスクリームミニ博物館」監修など幅広く活動。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）。



◆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