

シチリア産ピスタチオ使用！話題の“ドバイチョコ”がパフェに。

原宿限定の贅沢パフェ&ソフトクリームが数量限定で登場！

～ピスタチオスイーツ専門店「MAX PISTACHIO」とご当地アイス専門店「あいぱく」のコラボが実現～

10月2日（水）より、『あいぱく@TOKYO 原宿店』で、ピスタチオスイーツ専門店『MAX PISTACHIO』との特別コラボメニュー「ドバイチョコパフェ」と「ピスタチオソフトクリーム」を期間・数量限定で販売します。濃厚ピスタチオに、“ドバイチョコ”のザクザク食感とリッチなピスタチオソースを重ねた“秒で主役”の一杯。過去イベントで即完した人気者が、原宿に登場。



話題沸騰のドバイチョコが1粒載った贅沢パフェ

ピスタチオスイーツ専門店『MAX PISTACHIO』との特別コラボレーションが実現。「ドバイチョコパフェ」（1,300円）と「ピスタチオソフトクリーム」（750円～）を、「あいぱく@TOKYO 原宿店」にて10月2日より数量限定販売いたします。

■ 今年最大のトレンド「ドバイチョコ」がパフェに進化

「ドバイチョコパフェ」は、社会現象となった「ドバイチョコ」をパフェという新たなスタイルで提案。世界生産量の1%未満という希少なシチリア産ピスタチオを使用したソフトクリームをベースに、ドバイチョコの特徴であるザクザク食感のカダイフ、芳醇なピスタチオソース、チョコスポンジ、クランブル、チョコソースを重ね、仕上げに MAX PISTACHIO こだわりのドバイチョコ1粒をトッピングしました。過去のイベントでは販売開始と同時に即完売するほどの人気を記録。味わい、食感、ビジュアルすべてが贅沢な一品です。



※本パフェにトッピングされるドバイチョコは、パフェ専用に製作したものであり、写真のものとは異なります。

■ ピスタチオスイーツ専門店が追求した究極の味

「ピスタチオソフト」は、シチリア産ピスタチオの魅力を最大限に引き出した逸品。ピスタチオスイーツ専門店だからこそ実現できた、妥協なき素材選びと味の追求により完成しました。

SNS 映え必至の"進化系ドバイチョコ"と、こだわりの"ピスタチオクラフトソフト"をぜひご体験ください。

■ ドバイチョコパフェ

販売価格：1,300 円（税込）

■ ピスタチオソフトクリーム

販売価格：Snow・750 円（税込）、Milky・950 円（税込）

※通常のフラワーソフトの価格に、プラス 100 円（税込）でご提供いたします。

※Milky サイズは Snow サイズの 1.5 倍のサイズとなります。

販売開始：10月2日～（なくなり次第終了）

販売場所：あいぱく®TOKYO 原宿店

ご自宅でも楽しめる“お持ち帰りピスタチオアイスクリーム”も！

世界で生産される量のわずか 1%未満といわれる、希少なシチリア産ピスタチオだけを贅沢に使用した特別なアイスクリームです。試作と試食を重ねることで、ピスタチオの濃厚なコクと豊かな香りを最大限に引き出すことに成功しました。あえてチョコレートや他のナッツを加えず、素材そのものの魅力を堪能できる仕上がりに。ひと口食べれば、芳醇なピスタチオの風味が口いっぱいに広がり、余韻まで続く贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



さらに、ピスタチオの美味しさを 120%感じていただけるよう「ピスタチオふりかけ」を付属。食べる直前にザクザク食感のピスタチオを振りかければ、濃厚な風味と新たな食感が加わり、まさに“追いピスタチオ”を体験いただけます。ピスタチオ好きにはたまらない、夢中になれる一品です。ぜひ、店頭やお取り寄せでもお買い求めください。

あいぱく ONLIE : <https://www.i-89.shop/>

MAX PISTACHIO とは？

ピスタチオ好きが作るピスタチオ好きのためのピスタチオスイーツ専門店「MAX PISTACHIO」最高級品質のイタリア・シチリア産ピスタチオにこだわり、濃厚なピスタチオの味わいを存分に楽しめる贅沢スイーツを展開。

WEB サイト : <https://maxpistachio.com/>



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。

◆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