

プレミアムな街“京都”で、特別なアイス体験を

“春”目前、甘いご褒美が勢ぞろい！豪華ラインナップを発表

オリジナリティあふれる、ご当地の魅力が詰まったアイスが集結！

2026年3月26日（木）～3月30日（月）@京都市勧業館「みやこめっせ」

全国各地から厳選したご当地アイスが一堂に集まる日本最大級のアイスクリームイベント「あいぱく®」ついに京都に初上陸！2026年3月26日（木）から3月30日（月）までの5日間、「あいぱく® Premium KYOTO 2026」を、京都市勧業館「みやこめっせ」にて開催いたします。



日本を代表する食文化・ご当地アイスが京都に大集結

本イベントは、京都で初開催となる特別なアイスの祭典です。全国各地から選りすぐりの“**こだわりのご当地アイス**”が集結。素材・製法・背景にまで徹底的にこだわったラインナップをご用意しました。

原材料にこだわり抜いたクラフトソフトクリームが登場。生乳や砂糖、素材本来の風味を大切にしたい一杯は、シンプルだからこそ違いが際立つ味わいです。作り手の想いが詰まったアイスを、その場で出来立ての状態を楽しめるのも、あいぱくならではの魅力です。

さらに、あいぱく会場でしか味わえない限定フレーバーや特別メニューも多数展開。プレミアムアイスを主役に、スイーツとの融合や素材の掛け合わせなど、新たな表現にも挑戦しています。ここでしか出会えないラインナップが、アイス好きの心を刺激します。

日本各地で育まれてきた“ご当地アイス文化”は、今や日本を代表する食文化のひとつ。本イベントでは、その多様性と奥深さを体感いただけます。

京都の地に誕生する、アイス好きのための夢の楽園空間。一歩足を踏み入れれば、全国を旅するようにアイスを味わう特別な体験が広がります。ご家族やご友人とともに、ぜひ、『みやこめっせ』へお越しください。

◆商品紹介 - オリジナリティあふれる商品やご当地ならではのこだわりのメニューまで

今回の開催に登場するメニューは、思わず写真を向けたくなる魅力的な限定商品の数々が登場します。例えば、3種類の異なる牛乳を贅沢に食べくらべできる「牧場のミルクソフト食べくらべ」や、まるで本物のパスタのような見た目には驚く「アイスで作ったボロネーゼ」や「日の丸弁当そっくりのアイス」、アイスマン福留が全国を巡り出会った、厳選原料のみを使用したクラフトソフトクリームなど、カメラ・テレビ映え必至のユニークなメニューが目白押しです。各店が心を込めて考えた特別メニューが並びます。ひと口ごとに広がる新しい味わいと、小さな驚きを体験していただければ嬉しいです。

チョコレートジェラート ダブル (935 円) / カカオハンターズ

あいぱく初登場! 世界中のカカオ産地を巡り、希少なカカオの発掘から発酵・乾燥指導、商品開発まで一貫して手がけるチョコレートブランド「CACAO HUNTERS」。代表を務めるカカオハンター・小方真弓氏は、コロンビアを拠点にカカオの品質向上と持続可能な生産体制の構築に尽力。現地農家とともに“本当に美味しいカカオ”を世界へ届ける活動を続けています。

その代表的な味わいがコロンビア南西部・トゥマコ産カカオの力強いチョコレート感と、まるやかで華やかな香りが余韻まで広がる定番フレーバー『トゥマコ』です。さらに、カカオの個性を際立たせたホワイトチョコジェラートも展開。一般的な甘さ主体のホワイトチョコとは一線を画し、カカオ由来の香りがしっかりと感じられる、上品でキレのある味わいに仕上げられています。



長崎カステラ生ソフト (800 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。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!



ボロネーゼ (1,600 円)、日の丸弁当 (1,200 円) / アイスビストロヒライ

(注：ボロネーゼも日の丸弁当もアイスです。)

香川県高松市のアイス専門店『アイスビストロヒライ』が手掛ける贅沢なハイブリッドソフトクリーム！過去の開催では、長蛇の列ができるほど人気の店舗です。オーダーを受けてから、その場で焼いて提供するコーンは香ばしくてカリッカリの食感！

今回のあいぱくでは、**遊び心と技術を結集させた渾身の創作メニュー**をご提供。

視覚的なサプライズに満ちた商品は、まるでアート作品のよう。パスタに見立てたソフトクリームとフルーツで表現した「ボロネーゼ」、**ソフトクリームを使って日本の食卓を再現した「日の丸弁当」**など、観る楽しさも追求したメニューをご考案。さらに、手作りの「おせんざい」といったホットメニューもご用意。驚きと笑顔を生む創作アイスと、ほっとする温かいメニューで、あいぱくを存分にお楽しみください。



国産和栗の幸せパフェ (1,350 円) / 自然素材の菓子工房 ましゅれ

北海道産の無添加ケーキ&ソフトクリーム店『ましゅれ』が登場。北海道以外でましゅれのソフトクリームを味わえるのはあいぱくだけの特別な機会です。美瑛町放牧酪農場のジャージーミルクと砂糖のみで作られた無添加ソフトは絶品。その場で焼き上げる自社手作りコーンは繊細な味わいが特徴です。今回のあいぱくでは、国産和栗を贅沢に使用した、素材の魅力を存分に味わえる特別な逸品が**あいぱく限定で登場**します。使用する和栗は、豊かな風味と自然な甘みが特長。ひと口目から広がるほっくりとした上品な甘さと、なめらかな口どけが印象的で、栗本来の美味しさをしっかりと感じていただけます。

素材選びから製法までこだわり抜いた、特別感あふれる和栗スイーツ。上質さを兼ね備えた一品として、自信をもってお届けいたします。



いちご&ピスタチオパフェ (1,300 円) / MAX PISTACHIO

ピスタチオスイーツ専門店「MAX PISTACHIO」が手掛ける限定メニューが登場。ピスタチオソフトクリームをはじめ、人気のドバイチョコなど、最高級イタリア産シチリア島のピスタチオを贅沢に使用した**あいぱく限定**の本格メニューを用意。

今回のあいぱくでは、濃厚で香ばしいピスタチオアイスクリームと、甘酸っぱいいちごを合わせたパフェを販売。フルーティーなピーチいちごソースは相性抜群です。見た目も春らしく華やかな一品。さらに、**シチリア現地で親しまれているドリンク**も同時販売。ピスタチオ好きには見逃せない！



牧場のミルクソフト食べくらべ (1,200 円) / ミルクのくるみ

3種類の異なる牛乳を贅沢に食べくらべできる特別企画が実現。コクと濃厚さが特徴の「ブラウンスイス」、甘みと旨みが際立つ「ジャージー」、すっきりとした飲み心地の「ホルスタイン」。それぞれの個性が光る味わいを一度に楽しめる贅沢な一品です。

そのほかの商品には、ソフトクリーム激戦区・北海道十勝（帯広）の名店『カントリーホーム風景』の自社牧場の牛乳を使用。生乳

本来の美味しさを活かすため、生クリームやバターなどを加えず仕立てたこだわりの逸品です。生乳ならではの深いコクがしっかりと味わえながらも、後味はすっきりとした絶妙なバランス。本場の味を是非お楽しみください。



桃ジェラート シングル / 桃農家カフェ ラベスカ

あっぱく人気商品！ フルーツ王国・山梨県の桃農園『ピーチ専科ヤマシタ』が運営する人気カフェが登場。こだわりの農法で育てた桃やぶどうを皮ごと贅沢に使用し、自社工場で丁寧に手づくりしたジェラートをその場で提供します。旬を先取りする贅沢な味わいをお楽しみください。



桔梗信玄ソフト吟造り+恋い抹茶 (※写真右) / 桔梗屋

人気商品！ 普段は山梨県以外ではなかなか食べられないソフトクリームです！香ばしいきなこ濃厚なオリジナル黒蜜をたっぷり使った山梨銘菓の“桔梗信玄餅”とコクのあるソフトクリームが合体！

『桔梗信玄ソフト吟造り+恋い抹茶』は、濃い抹茶ソフトにプレミアム桔梗信玄餅吟造りをトッピング！きな粉は丹波種の黒豆を使用。ハチミツは、オリジナルの黒蜜にアカシアの蜂蜜をブレンドしており、お餅は砂糖の量を減らし甘さ控えめに。まるで専門店食べる“和風パフェ”のようなリッチな味わいが特徴です。



あいぱくフラワークレープソフト (1,200 円 ※写真右) / あいぱく TOKYO

あいぱくの店舗「あいぱく TOKYO」が提供するソフトクリームは、アイス評論家・**アイスマン福留**が全国を巡り出会った、**厳選原料のみを使用したクラフトソフトクリーム**です。原料の選定は徹底的にこだわり抜き、抽出にはイタリア製の最高級マシン「カルピジャーニ」を使用。極上の原料と技術が融合した、なめらかで濃厚な至高のソフトクリームをぜひ会場でお楽しみください。今回のイベントでは、生地の食感にこだわった「もちもちクレープ」と、**厳選された原料を使用した自慢のソフトクリーム**が夢の競演を果たします。もちもちとしたクレープ生地と、冷たくてなめらかなソフトクリームが口の中で溶け合う瞬間はまさに至福の体験。食感と温度のコントラストが生み出す極上のハーモニーをご提供します。



※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。

『甘党男子』 出演決定！

スイーツとエンターテインメントを融合させた 6 人組男性パフォーマンスユニット『甘党男子』のステージ出演が決定しました。2018 年から活動を開始し、独自の楽曲を歌い踊りながら観客にお菓子を配布するスタイルで人気を集めています。記念すべき第 1 回「あいぱく®」にも出演した甘党男子が、みやこめっせのステージへ登場します。出演日程・詳細は後日公式 SNS 等にて告知いたします。

このほかにも、あいぱくならではのステージプログラムを多数実施予定。アイスを食べるだけでなく、エンタメとしても楽しめる、スペシャルイベントです。



◆あいぱく® Premium とは

今回は、「あいぱく®」がパワーアップした「あいぱく® Premium」での開催。“アイス好きの楽園空間”というコンセプトはそのままに、より充実した内容になっています。

- ・アイスに関するエンタメ要素コンテンツが満載！
- ・ゆったりくつろげるイートインスペースを会場内に完備
- ・入場料（日付指定）：大人（小学生以上）700円（前売券）・800円（当日券）、セブンチケット前売・当日共通700円、未就学児 無料

◆お持ち帰り大歓迎!!あいぱく®オリジナル保冷バッグ（ドライアイス付）

『あいぱく®』では、会場でアイスを楽しんでいただくのはもちろんですが、「お土産として持ち帰って家でゆっくり食べたい!」という方のために、お持ち帰り用の「あいぱく®」オリジナル保冷バッグ（ドライアイス付き）を販売いたします。価格は600円（税込）です。会場と一緒に来られなかったお友達やご家族へのお土産として、ご自身用としても最適です。ご自宅でも「あいぱく®」の気分を楽しんでいただけます。また、保冷バッグをご持参いただければ、ドライアイスのみ（180円）でご購入いただくことも可能です。保冷機能のないエコバッグでのお持ち帰りは、アイスの品質劣化につながるため推奨しておりません。お持ち帰りをご希望の方は、会場で保冷バッグをお買い求めいただくか、保冷機能のあるバッグをご持参ください。



◆「あいぱく®」のご当地アイスをご自宅にお届け！

遠方でイベントにお越しいただくことが難しいお客様向けに、ご自宅でも「あいぱく®」の気分を味わえるよう通販も行っておりますので、ぜひこちらも楽しみください。

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

◆一般社団法人日本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」の合格者で構成される団体です。会員数は13,500名を超え（2025年12月時点）、アイスクリーム愛好家の全国ネットワークを形成しています。“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産業の発展に貢献することを使命としています。代表理事を務めるアイスマン福留氏のもと、アイスクリーム万博「あいぱく」の企画・運営、各メーカー協力による新作アイス試食会「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

1973年東京都足立区生まれ。年間1,000種類以上のアイスを食べるアイス評論家。2011年に「コンビニアイス評論家」として活動を開始し、月間アクセス数100万PVを誇る情報サイト「コンビニアイスマニア」を運営。アイスクリームの専門家として、バラエティー番組やニュース番組に多数出演。業界専門紙への執筆、商品プロデュース、小学校での「アイスの授業」など、「アイスクリーム」を軸とした多方面での活動を展開。2014年に『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。自他共に認める「日本一アイスクリームと向き合う男」。著書：『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）。



チケット情報・開催概要

- 名称：アイスクリーム万博「あいぱく® Premium KYOTO 2026」
- 開催日時：2026年3月26日（木）～3月30日（月）
- 開催時間：10:00～18:00（3月27日（金）・28日（土）は19:00まで延長）
- 開催場所：京都市勧業館「みやこめっせ」
- 住所：京都市左京区岡崎成勝寺町9番地の1
- アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」より徒歩約8分
京都市営バス32系統・46系統など「岡崎公園 ロームシアター京都・みやこめっせ前」
- 入場料：
【日付指定前売券】小学生以上：700円
【日付指定セブンチケット 前売・当日共通券】小学生以上：700円
*当日の「セブンイレブン」店頭販売もあり
【当日券】小学生以上：800円 *販売は会場のみ。現金・キャッシュレス決済の併用
※保護者同伴の未就学児童は無料。未就学児童のみのご入場はお断り申し上げます。

チケット購入はお近くの「セブンイレブン」マルチコピー機で予約・発券頂くと手数料無料となります。

セブンコード：113-764

<https://7ticket.jp/s/113764>（左記URLからご購入頂くと手数料が発生致します。）

※「セブンチケット」にて独占販売中

- 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。
 - 主催：「あいぱく® Premium KYOTO 2026」実行委員会
 - 企画：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。

【その他】

会場内でのお会計は基本的にキャッシュレス決済をご利用いただけます（現金使用不可となります）

◆取材のご案内（メディア関係者向け）

テレビ・新聞・WEB メディア各社の皆様に向けて、本イベントはニュース性たっぷりの取材素材をご提供できます。注目の限定メニューやライブ感あふれる実演など、取材視点でも見どころが多数ございます。会場の臨場感とともに、アイスの新たな楽しみ方をご紹介いただけましたら幸いです。

絵になるポイント例：

- **インパクトある実演シーン …**

会場では、思わずカメラを向けたくなるインパクトある実演シーンも展開。アイスクリームで仕立てた“ボロネーゼ風”メニューを目の前で盛り付けるライブ感あふれる演出など、五感を刺激するパフォーマンスが見どころです。

- **来場者のリアクション …**

本イベントの魅力を何より雄弁に物語るのが、来場者のリアルな反応です。笑顔でアイスにかぶりつく姿や、「美味しい！」と驚きとともにこぼれる声は、季節を超えて楽しめるアイスの力を感じさせます。会場にはご家族連れやカップル、友人同士など幅広い層が訪れ、それぞれが思い思いにアイスを楽しむ様子が広がります。特別な空気感の中で生まれる笑顔の瞬間は、写真や映像でも映える象徴的なワンシーンとなります。

取材をご希望の方は、【お問い合わせ先】までお気軽にご連絡ください。当日の詳細案内や撮影に関する調整事項をご案内いたします。過去開催時には生中継の実績もあり、電源や控室等のメディア受け入れ体制も整えておりますので、安心してお越しください。

本イベントを通じて、ご当地アイスのすばらしさや、日本ならではのアイス文化の魅力を、ぜひ多くの視聴者・読者の皆さまにお届けいただけましたら幸いです。

協賛企業様募集のご案内

国内最大級のアイスクリーム・フェスティバルとして定着した「あいぱく®」は、今回さらに規模を拡大して開催されます。5日間の会期中、メインターゲットである20～40代の女性層を中心に延べ5万人以上の来場者を見込んでおり、会場内は連日大きな賑わいが予想されます。会場ではスクリーンを設置しており、待ち時間中に来場者の目に留まる形で協賛企業様のCM映像やブランドPRを放映可能です。また、本イベント公式アカウントや監修者アイスマン福留氏のSNSなど、総フォロワー数45万人超の発信力を活かしたオンラインPR展開も可能で、会場内外で高いプロモーション効果が期待できます。現在、本イベントの趣旨にご賛同いただける協賛企業様を募集しております。ブース出展による販売PRはもちろん、以下のような協賛プランをご用意しています。

- **スクリーンCM放映** - 会場内スクリーンで貴社商品CMやブランド映像を繰り返し放映し、来場者全員にリーチします。
- **サンプリング配布** - 来場者へのサンプル配布による商品訴求が可能です（アイスはもちろん、その他もお気軽にご相談ください）
- **会場内・公式サイトでの露出** - 会場内看板やパネルへのロゴ掲載、公式ウェブサイトへのバナー掲載

などで来場者・閲覧者にアプローチできます。

このほかにもご予算やご要望に応じた協賛メニューをご提案可能です。本イベントを新たな価値創造の場として、一緒に盛り上げていただける企業様からのご連絡を心よりお待ちしております。協賛に関するお問い合わせもお気軽にご相談ください。



2024年に新宿住友ビル三角広場で開催された「あいぱく® Premium TOKYO 2024」の様子

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://x.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/>

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 あいぱく実行委員会宛

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

■ イベント当日の取材の連絡先、商品やイベントに関するお問い合わせ

あいぱく実行委員会 担当：下西（i89@icemania.jp）

TEL：03-6823-4761