

## アイスだけじゃない。食・アート・ステージが集結する、

## 夢の楽園が京都に初上陸！限定コンテンツ解禁！

2026年3月26日（木）～3月30日（月）

アイス好きも、はじめての方も、一人でも楽しめる体験型フードイベント

国内最大級のアイスクリームイベント「あいぱく®」が、ついに古都・京都で初開催いたします。アイスクリームを中心に、フード・アート・ステージ・ワークショップが一堂に集まる「体験型フードエンタメフェス」として、Premium版で開催。桜咲く3月下旬の東山・岡崎エリアで、累計来場者数450万人超のイベントが京都の新定番を目指します。

<p><b>Food</b></p> <p><b>Potato Friend's</b></p>  <p>北海道・真狩村産の減農薬じゃがいも「とうや」を使用した、2度揚げフライドポテトを販売</p>	<p><b>あいぱく Premium KYOTO 2026</b></p> <p><b>食・アート・ステージが 集結する、 夢の楽園が京都に 初上陸！</b></p> <p><b>“あいぱく”だけの スペシャル体験！</b></p>	<p><b>Food</b></p> <p><b>バル オレンチ</b></p>  <p>リトアニア産のハードチーズを、専用ナイフを使って鯉節を削るように薄く、ふわふわに仕上げる食体験です。</p>
<p><b>Special</b></p> <p><b>限定！トレーディングカード</b></p>  <p>京都初開催を記念した限定トレーディングカードを販売致します。カードの絵柄になるのは、今回出店する店舗の代表商品。全10種類のトレーディングカード（シークレット1枚）が登場！</p>	<p><b>LIVE&amp;トークショー</b></p>  <p>“スイーツが大好き”をコンセプトに活動する人気ボーイズグループ『甘党男子』が連日登場！アイスを食べながら楽しめる、ここだけが体験できない特別なステージをお見逃しなく。</p>	<p><b>Special Contents</b></p> <p><b>体験型ワークショップ</b></p>  <p>京都の伝統工芸「京友禅 金彩コースター作り」体験や、似顔絵体験など、子どもから大人まで楽しめる体験型企画が盛りだくさん！</p>

「あいぱく®」は、アイスクリームの素晴らしさと魅力を広めるため、“**アイス好きの楽園空間**”をコンセプトに開催しているイベントです。一般社団法人日本アイスマニア協会が主催し、全国各地から厳選したアイスクリームを販売します。2015年に東京・原宿で第1回を開催して以来、全国各地で開催され、**累計来場者数は450万人を超える国内最大級のアイスクリームイベント**に成長しました。

会場では、ソフトクリームやジェラートなどの実演販売が楽しめるほか、お土産やご自宅用に最適なカップアイスも大変人気です。今回は、食べる・観る・持ち帰る、進化系アイスイベントを目指して充実したコンテンツをご紹介します。

★今回の配信はアイスメニュー以外のコンテンツ紹介となります。アイスクリームのラインナップや概要につきましては、以下のプレスリリースをご確認ください。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000054.000065431.html>

## ① アイスのおとも・フードコーナーが登場

今回登場するのは、香ばしく揚げたフライドポテトと、素材にこだわった削りたてチーズ。甘さの余韻が残るアイスの上に、あえて“しょっぱい”を合わせることで、味覚のコントラストが生まれ、アイスの美味しさをより一層引き立てます。

スイーツとフードを行き来する新しい楽しみ方は、アイス好きはもちろん、食の感度が高い来場者にもおすすめ。

### Potato Friend's/北海道札幌市

#### 冷たいアイスに、アツアツポテト。甘さと塩味が出会う、新しいアイスの楽しみ方。

アイスのおともに、新定番のフライドポテトが登場！

北海道・真狩村産の減農薬じゃがいも「とうや」を使用した、2度揚げフライドポテトを販売します。

外はカリッと、中はホクホク。

素材本来の甘みと旨みを引き出したポテトは、濃厚なアイスクリームとの相性も抜群。

冷たいアイス×アツアツポテト。甘さと塩味が織りなす、新しい“アイスの楽しみ方”をぜひご体験ください。



### バル オレンチ/東京都千代田区

#### リトアニア産ハードチーズを鯉節のように薄削り、アイスの甘さに塩の魔法を。

元フレンチシェフが手掛ける、削りたてチーズ『デュガス』。リトアニア産のハードチーズを、専用ナイフを使って鯉節を削るように薄く、ふわふわに仕上げる食体験です。

バルト三国の一角を担うリトアニアは、豊かな自然と冷涼な気候に育まれた酪農大国。その地で熟成されたハードチーズは、濃厚な乳の旨みとほのかな塩気が特徴。空気をたっぷり含んだ薄い一枚は、口に触れた瞬間にとろけ、じんわりと旨みが広がります。

アイスクリームの甘い余韻に、このチーズをひとひら。甘さと塩味が重なりあい、どちらの美味しさも引き立てる——これが『デュガス』が提案する、新しい「アイスのおとも」のかたちです。削りたての瞬間、チーズがふわりと舞い落ちる様子は目でも楽しめ、その場でしか味わえない特別な体験です。



## ② アイスのおとも「ドリンク・ペアリング」コーナー

アイスクリームをより美味しく楽しむための「アイスのおとも」ドリンクを、会場内で提供します。

ラインナップは コーヒー・ほうじ茶・玄米茶 の3種。どれも、素材へのこだわりから生まれた一杯です。

コーヒーには、茨城県の人気コーヒー店「サザコーヒー」のコーヒー豆・ブレンドを使用。1969年の創業以来、豆の産地・品質・抽出にとことんこ





## “アイス”をテーマにしたアート&ワークショップ（有料）

### 京都の伝統工芸 「京友禅 金彩コースター作り」 体験（毎日開催！）

手がけるのは、京都手描友禅協同組合の職人たちです。京都で何百年もかけて受け継がれてきた手描友禅の技を守り、現代へと伝え続けてきた職人集団です。その職人が マンツーマンで隣に寄り添い、丁寧に指導してくれるのがこの体験の最大の魅力。「自分には難しそう…」という方でも安心して参加できます。



作るのは、アイスクリームにぴったりの絵柄があしらわれた**京友禅の金箔コースター**。京友禅ならではの鮮やかな色彩に、きらりと輝く金箔が映える、美しい仕上がりは、子どもから大人まで魅了します。体験後はそのまま持ち帰れるので、自宅でアイスを楽しむときのコースターとして、あるいは旅の思い出として、ずっと手元に残ります。

※写真はイメージとなります。

- 京都の伝統工芸 「京友禅 金彩コースター作り」 体験
- 元気が出るけどクセのあるイラストで世界で1つだけの似顔絵体験
- 「粘土で作るパフェやアイスクリームビスケット」や、「アイスのメモスタンド作り」のワークショップも開催

※開催時間は ICECREAM HOLIC の SNS にて告知します。

X : [https://x.com/ic\\_hlc](https://x.com/ic_hlc)

## ステージコンテンツのご紹介！

甘党男子は、「ワールドスイーツトレンドアイドル」をコンセプトに掲げる6人組男性アイドルグループ。

日本初の「**お菓子配りアイドル**」として、アイドル活動を通じて日本中にスイーツを配布することをミッションとしており、これまでに30万個以上のスイーツを全国で配布。メンバー全員がスイーツ好きで、それぞれキャンディー、シュークリーム、アイス、おだんご、たい焼き、菓子パンといった担当スイーツを持ち、楽曲名もすべてスイーツにちなんでいます。月例ライブ「甘党祭」をはじめ、全国各地でのライブパフォーマンスやスイーツ配布イベントを展開。テレビやラジオにも定期出演しており、バウムクーヘンエキスポ 公式特別サポーターや、伊東お菓子い共和国 公式あん・バサダーなど、数々のスイーツ関連イベントのアンバサダーも務めています。



昨年12月には、文京シビックホール大ホールにて「**お菓子だヨ！全員集合**」～1,800人ワンマンライブ～を成功させるなど、着実にステップアップを続けています。ファンは「シュガー」と呼ばれ、「甘党の輪」を全国に広げながら、最終目標である日本武道館でのワンマンライブを目指して活動中です。

そんな甘党男子が、2026年3月26日・27日にあいぱく®に参戦！期間中はライブやトークショー、特典会を実施予定。スイーツ愛あふれるパフォーマンスで、あいぱく®の会場を熱く彩ります。アイス好きはもちろん、初めての方でも楽しめる内容ですので、ここでしか体験できない特別なステージをお見逃しなく。

## 古都の中心で楽しむ、京都観光とイベントの新定番

古都・京都は、千年の歴史が息づく街並みと、四季折々に表情を変える自然美が調和する、日本を代表する観光都市。春は桜、夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色と、訪れるたびに異なる感動を与えてくれます。伝統文化や食、工芸に触れながら、路地を歩くだけでも心がほどける、特別な時間が流れる場所です。京都市左京区・岡崎エリアに位置する「みやこめっせ」は、そんな京都の魅力を存分に体感できる拠点として、観光とイベントをつなぐ存在となっています。特にイベントが開催される**3月下旬は、近隣の疏水沿いや平安神宮の桜が色づき、一年の中でもひとときわ華やかな季節**を迎えます。

平安神宮や岡崎公園、美術館・動物園などの人気スポットが徒歩圏内に集まり、京都らしい風景とにぎわいを同時に楽しめる立地が魅力です。地下鉄東西線「東山駅」から徒歩約8分とアクセスも良好で、観光とあわせて立ち寄りやすい点も大きな特長です。



### ◆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。“アイス好きの樂園空間”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。

- ・雨風も気にならない！室内会場での開催
- ・アイスクリームだけではなく、アイスクリームのグッズも販売（ICECREAM HOLIC の同時開催）
- ・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）：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）

会場でアイスを楽しむだけでなく、「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、「あいぱく®オリジナル保冷バッグ（ドライアイス付き）」を600円（税込）で販売します。

- ドライアイスのみ追加購入も可能（180円）
- 保冷機能のないエコバッグでのお持ち帰りはアイス品質の劣化を招くため推奨していません。
- ご自宅でも「あいぱく®」気分をお楽しみください！



### ◆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」に合格した13,500名を超えるアイスクリーム好きの会員が所属する団体です（2025年12月時点）。“Cool Ice Japan”をコンセプトに、ご当地アイスによる地域活性化とアイスクリーム業界の発展に貢献することを目的として活動しています。

代表理事はアイス評論家のアイスマン福留。アイスクリーム万博「あいぱく®」の企画・運営のほか、アイスメーカー協力のもと新作アイスの試食会「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公式サイト：<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。年間に1,000種類以上のアイスを食べるアイス評論家。2011年から「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超の情報サイト「コンビニアイスマニア」を運営。「マツコの知らない世界」に出演するなど、テレビやメディアに多数出演しています。業界専門紙への執筆や商品プロデュース、小学校での「アイスの授業」など、アイスクリームにまつわる幅広い活動を行っています。2014年には『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。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）などがあります。



## 開催概要・チケット情報

- 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> (こちらのURLからご購入いただ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営業時間、イベント内容などに変更が生じ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となります。一部現金使用の箇所もございますが、スタッフにご確認ください。

## その他情報

具体的な販売商品や概要については、「あいぱく®」公式サイトをご確認ください。

- ・「あいぱく®」公式サイト：<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番号へ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 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**

■ 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  
株式会社アイスクリーム・ラバー 担当：下西（ i89@icemania.jp ）  
TEL：03-6823-4761