

ラインナップ発表！あいぱく限定メニューも登場！

全国から厳選したご当地アイスが岡山天満屋に大集結！

2026年7月8日（水）～7月27日（月）

アイスクリーム雑貨を集めた『ICECREAM HOLIC』も同時開催！

いよいよ本格的な夏の到来。連日の暑さが続く中、多くの皆さまに“涼”と“癒し”をお届けするため、全国各地から選りすぐりのご当地アイスが岡山に集結します。

2026年7月8日（水）から7月27日（月）までの20日間、岡山県を代表する老舗百貨店・天満屋 岡山本店の7階催場にて、累計来場者450万人超を誇る国内最大級のアイスクリームイベント「アイスクリーム万博「あいぱく® OKAYAMA 2026」を開催いたします。

岡山天満屋での開催は今回が初めて。岡山ではなかなか出会えない全国各地のご当地アイスや話題の商品が一堂に会し、この夏だけの特別なアイス体験をお届けします。



31ブランド・100種類以上のご当地アイスが集結

年間1,000種類以上のアイスを食べるアイス評論家・アイスマン福留をはじめ、アイスマニアによる団体『日本アイスマニア協会』が厳選した、日本全国の個性豊かなご当地アイスや話題の商品が一堂に会します。

北海道の牧場でしか味わえない濃厚なソフトクリームや、地元で長年愛され続けるロングセラーアイス、素材や製法にこだわったご当地アイスなど、岡山ではなかなか出会えない逸品が勢ぞろい。まだ知られていない地域の魅力や生産者の想いが詰まった“ご当地アイスの世界”をお楽しみいただけます。

また、アイスを通じて全国各地を旅するような気分を味わえるのも「あいぱく®」ならではの魅力です。暑い夏にぴったりのひんやりスイーツを味わいながら、日本各地の食文化や地域の魅力にも触れていただけます。この夏は、岡山天満屋で開催される「あいぱく® OKAYAMA 2026」で、ここでしか出会えないご当地アイスとの特別な時間をお楽しみください。

◆商品紹介

チーズケーキソフトクリーム／ソラアオ

※ソラアオ出店期間は、7月15日～27日となります。

京都発、素材にこだわるチーズケーキ専門店『ソラアオ』が**あいぱく初登場！**厳選した素材を使用し、濃厚でありながら上品な味わいのチーズスイーツを展開。チーズの魅力を存分に楽しめる人気ブランドです。京都で人気の夏季限定チーズケーキソフトを、あいぱく限定で特別販売。

あいぱく限定のメニュー『**スペシャルティチーズケーキソフト**』も登場！

香ばしいワッフルボールに、ソラアオのチーズケーキソフトをたっぷりと絞り、プレーンチーズケーキを贅沢にトッピング。さらに、京都・宇治産いちご「紅ほっぺ」を使用した自家製コンフィチュールをたっぷりとかけ、華やかな味わいに仕上げています。

なめらかなチーズケーキソフト、濃厚なチーズケーキ、甘酸っぱい苺コンフィチュール、香ばしいワッフルボールが織りなすハーモニーは格別。チーズケーキ専門店ならではのこだわりが詰まった、ここでしか味わえないあいぱく限定のスペシャルメニューです。



幸せメロンパフェ／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**あいぱく岡山初登場！**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、北海道産青肉メロンを使用した『**幸せメロンパフェ**』が初登場！素材の魅力を存分に味わえる特別な逸品です。自家製メロンソースがたっぷりかかった特別感あふれるメロンパフェ。夏の時期だからこそ、味わえる季節の限定パフェをお届けします。



SILS 生チョコパフェ／シルスマリア

生チョコレート発祥の名店「シルスマリア」が**あいぱく岡山初登場！**深煎りカカオの香ばしさと上質なバニラの香りが調和した大人向けの「シルスビター」を使用したソフトクリームは、店舗でも人気の逸品です。チョコレートソフトクリームや生チョコフレーバーの愛好家には見逃せない一品。

今回のあいぱくでは、限定のスペシャルパフェが登場！生チョコソフト、シルスミルク、チョコレートムースを贅沢に組み合わせました。さらに、フランス・ゲランド産の塩を使用したクッキーが味わいのアクセントに。生チョコ発祥の店ならではのこだわりが詰まった、特別なご褒美パフェをぜひお楽しみください。



莓大福、日の丸弁当／アイスビストロヒライ

(注：ポ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』は、贅沢なハイブリッドソフトクリーム『**莓大福ソフト**』を販売！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。

また、7月18日からは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「ポロネーゼ」、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販売。驚きと笑顔を生む創作アイスを存分にお楽しみください。



焼き芋クリームチーズアイス／神戸芋屋 志のもと

神戸発のさつまいもスイーツ専門店「神戸芋屋 志のもと」が登場。温かい蜜芋と組み合わせるのは、**クリームチーズアイス**。濃厚でありながら爽やかなクリームチーズの酸味と、蜜芋のねっとりとした甘さが絶妙に絡み合い、極上のハーモニーを生み出します。

試作を重ねた結果、ほうじ茶や塩キャラメルといった候補を抑え、最も相性が良く、見た目も美しいクリームチーズアイスを採用。この相性抜群の組み合わせは、本店イートインメニュー化も決定するほどの自信作です。



生黒ごまソフト/ごまソースがけ/K.L.I.M

北海道発の人気店「K.L.I.M」も参戦。“生黒ごま”の魅力を最大限に引き出したソフトクリームが看板商品の専門店。丁寧にすり上げた黒ごまを使用し、香ばしさとコク、そしてなめらかな口どけを実現。一般的なごまスイーツとは一線を画す、素材本来の濃厚な風味が楽しめます。自社で独自のクラフトソフトクリームに黒ごまを掛け合わせた、ひと口で広がる奥深いコクと、すっきりとした後味が特徴のソフトクリームです。



あいぱく®フラワーサンデー 苺のミルフィーユ/あいぱく®TOKYO

※あいぱく TOKYO 出店期間は、7月8日～14日となります。

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。原料の選定にとことんこだわり、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、なめらかで濃厚な一杯をぜひ会場でお楽しみください。

さらに、イベント限定メニューも登場！1日150食限定の『あいぱく®フラワーサンデー 苺のミルフィーユ』を販売。旬の苺をふんだんに使った贅沢な一品です。店舗でも人気の『あいぱく®フラワーサンデー ミルク&キャラメル』もラインナップ。会場でしか味わえないサンデーをぜひお楽しみください。

※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。



『ICECREAM HOLIC』 同時開催！

アイスクリームをテーマにした創作雑貨の祭典『ICECREAM HOLIC（アイスクリーム・ホリック）』を同時開催。アイスクリームに情熱を注ぐクリエイター作品が集結し、甘くて冷たい世界から着想を得た唯一無二の作品の数々をご覧ください。情報については改めて公式 SNS などでお知らせ致します。



岡山を代表する老舗百貨店で初開催！

会場となる岡山天満屋は、1829年（文政12年）創業の歴史を持つ老舗百貨店です。岡山の中心市街地・表町エリアを代表する商業施設として、長年にわたり地域の人々に親しまれてきました。

今回、その岡山天満屋でアイスクリーム万博「あいぱく®」を**初開催**。全国各地から選りすぐりのご当地アイスが集結し、歴史ある百貨店の催場が期間限定の“**アイスの祭典**”へと生まれ変わります。岡山ではなかなか出会えない人気アイスや話題の商品を楽しめる貴重な機会として、多くの注目を集めることが期待されています。



◆あいぱく®とは

「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べく、“アイス好きの樂園空間”をコンセプトに、一般社団法人日本アイスマニア協会が日本全国各地から厳選したアイスクリームを販売するイベントです。2015年に第1回を東京・原宿にて初開催。全国各地で開催を重ね、おかげさまで累計来場者数450万人を動員する国内最大のアイスクリームイベントになりました。その場で食べる実演販売のソフトクリーム、ジェラートはもちろんのこと、お持ち帰り・お土産用のカップアイスも大人気です。

◆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、ぜひこちらもお楽しみください。

●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（2024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）。



イベント開催概要

- ・名称：アイスクリーム万博「あいぱく® OKAYAMA 2026」in 岡山天満屋
 - ・開催日時：2026年7月8日（水）～7月27日（月）
 - ・開催時間：10：00～18：00 ※最終日（27日）は17時閉場
 - ・開催場所：天満屋 岡山本店 7階催場
 - ・住所：岡山市北区表町2丁目1番1号
 - ・入場料：無料
 - ・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のでご利用ください。
 - ・主催：天満屋 岡山本店
 - ・企画・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
- ※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。

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>
- ・Twitter : <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/>

取材ご希望の方は、お手数おかけしますが、次ページのお申込書のご提出をお願い致します。

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 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。

お申し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

■ 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

■ イベント当日の取材の連絡先

株式会社天満屋 岡山本店

<催事担当>

立石・福原・野田 TEL：086-231-7690 / 080-2921-7033

<広報担当>

野口 TEL：080-2918-7518

<会場へのアクセス>

■路面電車をご利用の場合

岡山駅より

清輝橋行 郵便局前電停下車（約 5 分） 下車後徒歩（約 5 分）

東山行 県庁通電停下車（約 5 分） 下車後徒歩（約 5 分）

※交通の状態により異なる場合がございます

■バスをご利用の場合

岡山駅より

天満屋行 天満屋バスステーション下車（約 10 分）

※交通の状態により異なる場合がございます

地図 URL→ <https://maps.app.goo.gl/1bhFKY17otqydfqw8>

