

# 「あいぱく® TOKYO」が東京ミッドタウン日比谷に期間限定オープン！ 日比谷の街歩きとともに楽しむ、こだわりのクラフトソフトクリーム専門店

2026年7月4日（土）～9月27日（日）の期間限定 OPEN!

全国各地の厳選素材を使用したクラフトソフトクリームや全国各地のソウルアイスを提供！

累計450万人を動員したアイスクリームイベント「あいぱく®」から生まれたクラフトソフトクリーム&ご当地アイスの専門ブランド『あいぱく® TOKYO』が、東京ミッドタウン日比谷・日比谷ステップ広場にて、2026年7月4日（土）から9月27日（日）までの期間限定ポップアップストアをオープンします。

『あいぱく® TOKYO』は、日本全国のアイスクリームの魅力を発信してきた「あいぱく®」の世界観を受け継ぎ、全国各地の牧場や生産者、人気店とともに、素材にこだわったクラフトソフトクリームやご当地アイスを提案するブランドです。観劇や映画鑑賞、ショッピング、日比谷公園への散策など、多くの人が行き交う日比谷の街に、夏の新たな立ち寄りスポットをお届けします。



## 日比谷の街歩きに、新しい楽しみを。

劇場や映画館、美術館、公園など、文化と緑が共存する日比谷は、一日を通してゆったりと散策を楽しめる街です。ショッピングや観劇の合間、公園でのひと休みなど、さまざまなシーンで気軽に立ち寄れる"街のソフトクリームスタンド"として、この場所ならではの楽しみ方をご提案します。

暑い夏の日比谷散策のお供に、素材にこだわったクラフトソフトクリームをぜひご賞味ください。



## 素材にこだわったクラフトソフトクリームを提案

酪農王国・北海道の道東エリアを中心に全国各地の牧場から厳選した最高級の乳原料を使用した、こだわりのクラフトソフトクリームも『あいぱく® TOKYO』の大きな魅力です。

ソフトクリーム界最高峰のイタリア・カルピジャーニ社製マシンを導入し、ミックスの特性に合わせて空気含有量（オーバーラン）を絶妙に調整。乳本来の味わいを引き出し、なめらかな口当たりを実現した、プレミアムなクラフトソフトクリームを提供します。

季節ごとに変わるソフトクリームメニューでは、産地や牛の種類、季節による乳原料の味の違いを楽しめる、新たなソフトクリーム体験を提案します。また、地元産地のご当地アイスメーカーと連携し、全国各地の特色あるアイスクリームとのコラボレーションを実現します。「あいぱく® TOKYO」の目玉である「クラフトソフトクリーム」をぜひ一度ご賞味ください。

## 選りすぐりの2種類のクラフトソフトクリームでポップアップがスタート

ポップアップの幕開けを飾るのは、「牧場の生乳」と「ご当地の名店」という、日本各地の魅力を表現した選りすぐりの2種類のソフトクリーム。それぞれの土地ならではの素材や味わいを、この夏、日比谷でお楽しみいただけます。



### ① 北海道・十勝「菊池ファーム」 放牧牛の生乳を使用したクラフトソフト

北海道・十勝・広尾町にある「菊池ファーム」の新鮮な生乳を使用。5月から11月は牛たちを放牧し、ストレスの少ない環境で育てることにこだわっています。牧場で搾った生乳は、その日のうちに自社加工場で製造。生乳本来のやさしい甘みと、さっぱりとした後味の中にしっかりとしたコクを感じられる、素材の魅力を存分に味わえるクラフトソフトクリームです。

※あいぱく®TOKYOでは、あいぱく®フラワーソフトとして販売致します。



### ② 長崎の人気店「ニューヨーク堂」 幻の長崎カステラ生ソフト

長崎で長年愛される老舗「ニューヨーク堂」の人気商品「長崎カステラ生ソフト」が期間限定で登場。

店舗でも販売日が限られる希少なソフトクリームを、東京で味わえる特別な機会です。地元・長崎県産のブランド卵「太陽卵」を使用し、卵の濃厚なコクとなめらかな口あたりが特長。長崎名物カステラを思わせる、どこか懐かしく上品な甘さが広がる一品です。



## コンセプトはアイスクリーム好きの楽園空間

アイスクリームの素晴らしさと魅力を広めるべく、「**アイスクリーム好きの楽園空間**」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ご当地アイス販売します。2015年に第1回を東京・原宿にてイベントを開催。その後も全国各地で開催し、おかげさまで**累計来場者数 450万人**を動員する大規模アイスクリームイベントに成長しました。

全国各地で愛されているご当地アイスと、東京都内ではなかなか味わえないクオリティの極上クラフトソフトクリーム。それらを、より多くの方々に気軽に楽しんでいただける場所を作りたい！—そんな思いから、今回の店舗プロジェクトに至りました。



### ◆一般社団法人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）。



### ◆「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/>

### ◆店舗情報

店名：『あいぱく® TOKYO POPUP STORE』

住所：東京都千代田区有楽町一丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷

場所：日比谷ステップ広場（大階段上）

営業期間：2026年7月4日（土）～9月27日（日）

営業時間：11：30～20：00 ※営業時間は予告なく変更となる場合があります。

定休日：なし

決済方法：完全キャッシュレス（クレジットカード、各種スマホ決済、電子マネー等）

Web サイト：<https://aipaku.tokyo/>

### ◆その他情報

- ・ 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：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、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（ office-info@lover.co.jp ）

TEL：03-6823-4761