

スイーツ世界大会優勝パティシエ 江森宏之氏監修！究極の特濃ピスタチオジェラート誕生！大人気フレーバー『ピスタチオ』の味わいを4段階の濃度で食べくらべできるピスタチオジェラートセットを『房蔵總本舗』にて販売開始！

アイスクリーム万博「あいぱく®」の企画運営を手掛ける株式会社アイスクリーム・ラバー（所在地：東京都中央区、代表取締役：下西敦子）は、「究極の特濃ピスタチオジェラート4段階食べくらべセット（8個入り）」を2月18日（木）より販売いたします。本商品は“今までにない濃厚なピスタチオジェラートを4段階で楽しめるセットをつくってほしい”と、Maison Givrée（メゾン ジブレー）の江森宏之氏に依頼。長期間の構想を経て、オリジナル限定商品として開発していただきました。販売サイトは、日本全国の厳選アイス販売するアイスクリーム専門EC『房蔵總本舗』。サイト監修はアイス評論家として活動するアイスマン福留氏が務める。



### ◆”こんなのがあったら食べてみたい”！を商品化

アイスクリーム・ジェラート好きの間で人気の高いフレーバーといえば『ピスタチオ』。ショーケースの中でもプラスで料金がかかることも多いプレミアムフレーバー。昨今、スイーツ界ではもちろんのこと、コンビニスイーツとしても大人気のピスタチオフレーバー。濃さや産地の違い等で食べくらべができる“究極のピスタチオジェラート”をつくってほしい！という思いから長期間の構想を経て商品化が実現しました。4段階の特濃ピスタチオジェラートは『ブロンズ』『シルバー』『ゴールド』『プラチナ』の4種類。それぞれ味わいが違います。究極の特濃ピスタチオジェラートの食べくらべを是非体験してください。

## ◆4段階ピスタチオ

**ブロンズ**…………… イラン産ピスタチオペーストを使用したさっぱりとしたピスタチオソルベ。卵不使用。

**シルバー**…………… イタリアのシシリー産のピスタチオを使用して自家製ペーストを混ぜ込んだピスタチオジェラート。

**ゴールド**…………… イタリア産の最高級のピスタチオを使用したペーストとシシリー産のピスタチオペーストをブレンドしたリッチなピスタチオジェラート。細かく砕かれたピスタチオを混ぜ込みました。

**プラチナ**…………… イタリア産の最高級のピスタチオを使用したペーストとシシリー産のピスタチオペーストをブレンドしたリッチなピスタチオジェラートに、さらに自家製のピスタチオの砂糖がけをゴロゴロと贅沢にトッピング！ジェラートと混ぜながら最高級の味わいを堪能できます。

## ◆アイス界のレジェンドシェフ”江森宏之氏”監修

アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを3年勤め、独立。2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、見事優勝に導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVRÉE (メゾン ジブレー)」をオープン。国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行っている。また、全国の食の事業者を支援するプロジェクト「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍。



<商品概要>

商品名 : 究極の特濃ピスタチオジェラート4段階食べくらべセット(8個入り)

価格 : 6,000円(税込)

※価格は税込表示です。送料は配送先により別途ご負担頂きます。

購入先 URL → <https://www.fusazo.jp/products/detail/183>

## ◆房蔵總本舗 — FUSAZO — /名前の由来

1869(明治2)年。横濱馬車道に「氷水屋」が誕生。町田房蔵氏によって日本ではじめてアイスクリーム(あいすくりん)が販売されました。私たちはこの日を日本における“アイスクリーム元年”と位置づけ、150周年を迎える2019年に“第2の房蔵プロジェクト”を発足いたしました。

日本のアイスクリーム史において偉大な存在である「町田房蔵」氏、アイスクリームの父と言われる氏の名前にあやかり、ブランド名を「房蔵總本舗 — FUSAZO — 」(以下、房蔵)とし、アイスクリーム特化型ECを開設いたしました。私たちは“第2の町田房蔵”を目指し、新時代のアイスクリーム流通のかたちづくりにチャレンジします。

サイト URL → <https://www.fusazo.jp/>

## ◆厳選したこだわりのアイスをお届け/誕生のきっかけ

今まで様々な通販サイトでアイスクリームを購入して食べてきましたが、“当たり外れ”が非常に多く、本当に満足できるアイスクリームに出会える確立が低いことに気づきました。そこで私たちは、**実際に食べて自分たちが本当においしいと思えるアイスクリームのみを厳選**し、メーカーやブランドも関係なく、純粹においしいアイスクリームだけをひとまとめにして販売できないか？という考えに行き着きました。これがアイスクリーム特化型キュレーション EC「房蔵」誕生のきっかけです。

### ◆アイス好きが本気で“キュレーション (curation)”

私たちのコンセプトは”**失敗しないアイスクリーム選び**“。「房蔵」総合プロデューサーであるアイスマン福留をはじめ、日々アイスクリームと向き合っているアイス好きの集団「日本アイスマニア協会」のメンバーが徹底的に食べくらべて、**アイス好きの視点で厳選 (キュレーション)**し、一定以上のクオリティのもの（自信を持っておすすめできるもの）だけをお届けします。ひとつのフレーバーを数十種類取り寄せて実際に試食を重ねて、その中から本当においしいと思える（最高峰の）ものだけを取り扱います。アイス好きの期待に応えることはもとより、同時に感動もお届けしたい。また、「お客様の（アイス選びの）時間の省略」も、私たちのひとつの課題であり、本サービスの価値としてとらえております。

### ◆アイスマン福留について

アイス評論家 / 日本アイスマニア協会代表理事。1973年東京都足立区生まれ。年間に食べるアイスの数は1000種類以上。2010年からコンビニアイス評論家として活動を開始。その後、一般社団法人日本アイスマニア協会を設立し理事長に就任。2015年からアイスクリーム万博「あいぱく」を主宰。アイスクリーム業界紙等でコラムを連載するほか、アイスクリームの専門家としてメディアにも多数出演。著書に『日本懐かしアイス大全』『日本アイスクロニクル』（辰巳出版）がある。



### ◆株式会社アイスクリーム・ラバー会社概要

社名：株式会社アイスクリーム・ラバー

所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座 8-4-23

設立：2017年5月

代表者：代表取締役 下西 敦子

事業内容：アイスクリームのイベント「あいぱく®」やその他イベントの運営、通販事業の企画・運営等

<お問い合わせ>

株式会社アイスクリーム・ラバー

○TEL. 03-6263-8313

○メール. [shop-contact@fusazo.jp](mailto:shop-contact@fusazo.jp)

○URL. <https://www.fusazo.jp/>