

抹茶づくし、和三盆いちごミルクなど老舗の本格和素材を贅沢に使用した“京かき氷”が京都駅直結『NIWA』に初登場

京かき氷メニューを6月16日より夏季限定販売

株式会社ネイキッド（所在地：東京都渋谷区、代表：村松亮太郎）が企画・運営する、京都駅ビル東広場のアートテラスラウンジ『NIWA』は、2026年6月16日（火）より、夏季限定メニューとして、同店初となるかき氷を販売開始いたします。

京都駅ビル東広場に位置する『NIWA』は、京都の伝統・食・アートが融合した文化体験を提供するアートテラスラウンジです。今回登場するかき氷は、京都らしい和素材の味わいを、観光やおでかけの合間にも気軽に楽しめる夏季限定メニューとして展開します。



今回登場するのは、上林春松本店「今日庵坐忘齋宗匠御好 御薄茶 双鶴の白」を使用した抹茶蜜で味わう「抹茶」と、ミルクベースに甘酸っぱい苺ソースを合わせた「和三盆いちごミルク」をベースにしたかき氷。抹茶白玉、あずき、抹茶アイスなどのトッピングを組み合わせることで、シンプルな一杯から、抹茶の味わいを重ねた贅沢な“抹茶づくし”まで、お好みに合わせてお楽しみいただけます。

抹茶と和三盆いちごミルクを一度に楽しめるあいがけメニューもご用意。京都駅直結の立地で、観光やおでかけの合間、夏のカフェタイムに気軽に立ち寄れる、NIWA ならではの涼やかな夏スイーツです。



■抹茶白玉・あずき・抹茶アイスを重ねた贅沢な一品「NIWA かき氷 抹茶づくし」

「NIWA かき氷 抹茶づくし」は、上林春松本店「今日庵坐忘齋宗匠御好御薄茶 双鶴の白」を使用した抹茶蜜をベースに、抹茶白玉、あずき、抹茶アイスを重ねた、抹茶の味わいを存分に楽しめるかき氷です。

抹茶本来の香り高く深い味わいに、やさしい甘さのあずき、もっちりとした抹茶白玉、まろやかな抹茶アイスをトッピング。氷の中には香ばしいグラノーラを合わせ、食べ進めるごとに食感の変化も楽しめます。さらに仕上げに抹茶パウダーを振りかけることで、ひと口ごとに抹茶の香りが広がる、贅沢な一杯に仕上げました。

商品名：NIWA かき氷 抹茶づくし

価格：1,500 円（税込）



■抹茶蜜の香りをシンプルに楽しむ「NIWA かき氷 抹茶」

「NIWA かき氷 抹茶」は、上林春松本店「今日庵坐忘齋宗匠御好御薄茶 双鶴の白」を使用した抹茶蜜をかけて仕上げる、シンプルなかき氷です。

抹茶本来の香り高く深い味わいをすっきりと楽しめる一杯で、氷の中には香ばしいグラノーラを合わせました。抹茶の風味をしっかりと感じたい方や、お好みでトッピングを追加して楽しみたい方におすすめです。

商品名：NIWA かき氷 抹茶

価格：1,100 円（税込）



■苺の甘酸っぱさとミルクのまろやかさを楽しむ「NIWA かき氷 和三盆いちごミルク」

「NIWA かき氷 和三盆いちごミルク」は、ミルクベースの氷に甘酸っぱい苺ソースを合わせた、やさしい味わいのかき氷です。

トッピングには、上品な甘さの和三盆糖とまろやかな練乳を使用。氷の中には香ばしいグラノーラを合わせ、食感のアクセントを加えました。仕上げに和三盆糖を振りかけることで、いちごミルクの甘酸っぱさに、和素材ならではの上品な甘さが重なり

ります。

商品名：NIWA かき氷 和三盆いちごミルク

価格：1,100 円（税込）



■抹茶といちごミルクを一度に楽しめる「NIWA かき氷 抹茶&和三盆いちごミルク」

「NIWA かき氷 抹茶&和三盆いちごミルク」は、抹茶と和三盆いちごミルクの2つの味を一度に楽しめるハーフ&ハーフのかき氷です。

上林春松本店の抹茶を使用した香り高い抹茶蜜と、ミルクベースに甘酸っぱい苺ソースを合わせたやさしい味わいを、ひと皿で楽しめる一品。抹茶の深みといちごミルクのまろやかな甘さがバランスよく重なり、どちらの味も楽しみたい方におすすめです。

商品名：NIWA かき氷 抹茶&和三盆いちごミルク

価格：1,300円（税込）

■トッピング

■トッピング

抹茶白玉：100円（税込）

あずき：100円（税込）

抹茶アイス：200円（税込）



NIWA かき氷 抹茶づくし



NIWA かき氷 抹茶



NIWA かき氷 和三盆いちごミルク



NIWA かき氷 抹茶&和三盆いちごミルク

店舗名：NIWA（ニワ）
所在地：京都駅ビル東ゾーン 7F
営業時間：11:00～22:00（L.O.21:00）
不定休
定休日：最新情報はInstagramをご確認ください

NIWA 公式サイト : <https://niwa.naked.works/kyoto/jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/niwa_kyoto/

NAKED, INC. (ネイキッド) について

NAKED, INC.

1997年に村松亮太郎が設立したクリエイティブカンパニー。“Core Creative, Total Creation, and Borderless Creativity”を理念に、ジャンルを問わず活動。近年ではリアルとバーチャルをクロスオーバーした様々な体験を創出。アート、エンターテインメント、カルチャー、伝統、教育、音楽、都市、食、スポーツなど、LIFE(生活)のあらゆる SCENE(シーン)において新たな体験や価値を生み出している。2022年より、京都のメタバースやAR/VR企画を手がけ、バーチャル×リアルで京都の文化発信とアート体験を届けるプロジェクト『NAKED GARDEN ONE KYOTO』をスタート。2025年から、京都駅ビル東広場を舞台に、京都の伝統・食・アートが融合した文化発信を担う『庭プロジェクト』を始動し、観光と日常が交差する新たな文化体験の創出に取り組んでいる。

代表作には、東京駅プロジェクトマッピング『TOKYO HIKARI VISION』、世界で開催中の花の体感型アート展『NAKED FLOWERS』、食×アートの体験型レストラン『TREE by NAKED yoyogi park』、『NAKED 桜の新宿御苑 2023』、G7 広島サミット 社交夕食会演出、シンガポール屈指の動物園マンダイ・ワイルドライフ・リザーブとのコラボイベント、『NAKED meets 二条城』、京都駅ビル東広場のリニューアルプロジェクト『庭プロジェクト』など。

- NAKED, INC. : <https://naked.co.jp>
- Official Instagram : https://www.instagram.com/naked_inc/
- Official Facebook : <https://www.facebook.com/NAKEDINC.official>
- Official Twitter : https://twitter.com/naked_staff
- Official YouTube : <https://www.youtube.com/c/NAKEDINC>

[報道に関するお問合せ]

株式会社ネイキッド 広報

Mail : pr@naked.co.jp