

# 箕面・小野原の人気店「山ト氷」。2022年夏のかき氷は、 スイーツとかき氷のハイブリッド！

6月～8月は月替わりの限定商品も登場。

かき氷とモンブラン専門店「山ト氷」（大阪府箕面市小野原西6丁目2-12 コモド・ポストⅠ1階）は2022年6月から8月の夏季期間、人気のかき氷のラインナップをさらに充実させて営業いたします。



かき氷とモンブラン専門店が目指したのは「スイーツとかき氷のハイブリッド」。

2021年8月に箕面・小野原にオープンしたかき氷とモンブラン専門店「山ト氷」。

人気洋菓子店シェ・ナカツカプロデュースのこだわりの味の評判はあっという間に広がり、行列必至の店舗になりました。

2022年、創業2年目の夏のメインはやっぱりかき氷。新商品の「ハチミツクワイとヨーグルト」を夏季を通じて販売するほか、6～8月は月替わりで「ブルーベリーレアチーズ」や「白くま氷」など、限定かき氷も登場します。

洋菓子店をルーツに持つかき氷専門店が目指したのは、「スイーツとかき氷のハイブリッド」。

スイーツ好きにもかき氷好きにも愛されるようこだわりを散りばめました。

猛暑が予想される2022年夏は、山ト氷のかき氷で涼しくおいしく過ごしてください。

メニュー概要（詳細は次ページ）

-ハチミツクワイとヨーグルト -ブルーベリーレアチーズ -白くま氷 eat in ¥1,300 / take out ¥1,100 (tax inc)



# 山ト氷

yama to kori

店舗名：山ト氷

住所：大阪府箕面市小野原西6丁目2-12 コモド・ポストⅠ1階

営業時間：11:00-18:30 (l.o 18:00) / 休業日：木曜日 / 電話番号：072-743-9080

店舗面積：15坪 / 席数：16席

予約サイト：<https://airrsv.net/yamatoko-ri/calendar>

※予約は毎日午前11:00の席のみ。その他のお時間はご来店順にご案内します。

公式Instagram：@yamatoko\_ri [https://www.instagram.com/yamatoko\\_ri/](https://www.instagram.com/yamatoko_ri/)

※社会状況や要請等により営業時間・席数などは変更となる場合がございます。

# スイーツとかき氷のハイブリッドとは？ 洋菓子店にルーツをもつかき氷専門店のコダワリ。

山ト氷のかき氷はプロのパティシエ監修。パティシエの技能とかき氷専門店の知見を合わせ、スイーツ好きも満足できる味の濃淡やボリューム感と、かき氷最大の魅力の口溶けやさっぱり爽やかな味わいを絶妙なバランスで両立させました。それは、お互いの良さを引き立て合う、まさに「スイーツとかき氷のハイブリッド」。どなたにもおいしく召し上がっていただける自信作です。

※価格は全て税込みです



## ハチミツキウイとヨーグルト

- ・販売価格：イートイン ¥1,300 / テイクアウト ¥1,100
- ・販売期間：7月1日～8月31日

爽やかなヨーグルトシロップをベースに、フレッシュなキウイシロップを合わせました。氷に織り込んだヨーグルトアイスとトップのヨーグルトエスプーマで、ヨーグルトのまろやかさもしっかりと堪能できます。夏の華やかさと涼しさを感じるバタフライピーゼリーもアクセント。



## 【6月限定】濃厚パインとクリームチーズソース

- ・販売価格：イートイン ¥1,300 / テイクアウト ¥1,100
- ・販売期間：6月限定（6月1日～6月30日）

夏本番を間近に控えた6月は、もったりと濃厚で病みつきになるクリームチーズソースがおいしい季節。クリームの上の旨味を濃縮したパインソースが夏を予感させます。パインジャムが練り込まれたパイン感満載の氷をベースのミルクシロップがまろやかにまとめ、最後までしっかりと味わいが続きます。



## 【7月限定】ブルーベリーレアチーズ

- ・販売価格：イートイン ¥1,300 / テイクアウト ¥1,100
- ・販売期間：7月限定（7月1日～7月31日）

トップと中に組み込まれたレアチーズクリームとブルーベリーソースで、さながらケーキのようなハイブリッドかき氷です。ブルーベリーのコンフィチュールとパイクラムのサクサク食感、レアチーズソースからたっぷり垂れるブルーベリーソースで氷欲が高まります。



## 【8月限定】白くま氷

- ・販売価格：イートイン ¥1,300 / テイクアウト ¥1,100
- ・販売期間：8月限定（8月1日～8月31日）

暑さがひときわ厳しい8月は、家族みんなが楽しめるフルーツいっぱいの白くま氷。自家製練乳シロップとミルクシロップを使った慣れ親しんだやさしい味わいです。キウイ、いちご、パイン、黒豆などが盛り付けられた見た目に食べる前からテンションがあがり、氷に隠れたあんこと杏仁豆腐で食感と味わいの変化にも驚き楽しんでいただけます。

# 専門店のこだわりが際立つ、かき氷とモンブラン

山ト氷では、通年お出ししている商品もございます。  
共にイートイン・テイクアウトメニューをご用意しています。



## レストランのデザートのようなかき氷

削るときの表面温度を限りなく0度に近づけて丁寧に削った氷に、自家製のシロップやトッピングを合わせました。素材の扱い方を知り尽くしたパティシエが、シロップの掛け合わせや味のバランスを追求してレシピを考案しています。洋菓子店をルーツに持つ専門店ならではの贅沢な味わいが魅力です。



## 風味となめらかさを兼ね備えたモンブラン

希少な熊本産の和栗を、繊細な糸状に絞り出しました。和栗の風味は損なわないまま、極限までなめらかさを追求した洋菓子店ならではのレシピが特徴です。細さにも試行錯誤を重ね、なめらかさを一番実感していただける1.5mm穴のオリジナル絞り器を使用しています。

### かき氷

- ・フランボワーズソースとイタリア産ピスタチオソース
- ・2種の苺シロップと自家製練乳ソース
- ・宇治和東町産抹茶と自家製黒糖わらび餅
- ・[季節の氷] 桃のかき氷、すもものかき氷、ずんだ氷

### イートイン (テイクアウト)

※価格は全て税込みです

¥1,500 (¥1,300)  
¥1,200 (¥1,000)  
¥1,200 (¥1,000)  
¥1,200~ (¥1,000~)

### モンブラン

- ・熊本産和栗と和三盆メレンゲ
- ・和栗のモンブラン ソフトクリーム (テイクアウト限定)

¥1,800 —  
— (¥1,100)

※秋冬の期間限定で、産地の旬の和栗をつかった特製モンブランが登場します

**ドリンク** ・コーヒー (ホット/アイス) ¥400 ・紅茶 (ホット/アイス) ¥500 赤葡萄ジュース ¥550  
・アイスカフェラテ (夏季限定) ¥500

## 若手パティシエの未来を見据えて作る、新しいブランド

数十人のパティシエが在籍するシェ・ナカツカ。代表の中塚が長年考えているのは、若手パティシエたちの将来です。洋菓子店の開業には一般的に約3,000万円の資金が必要で、そのハードルが独立のネックになってきました。専門店の業態であればハードの面での負担が抑えられ、弟子たちが一歩を踏み出す土台になります。若いパティシエたちの夢を叶える支えとなりたいという願いも、この新しいブランド「山ト氷」に込められています。



### chef profile 中塚 幸宏 | Yukihiro Nakatsuka

西日本洋菓子コンテスト、ジャパンケーキショーなど、数多くのコンテストで受賞経験を持つ。デザイン性や色彩はもとより、躍動感のある作品の数々がコンテストで高い評価を受ける。2016年、なにわの名工 (大阪府優秀技能者表彰) を最年少にて受賞。大阪府洋菓子協会理事。



大阪・箕面のスイーツ店、シェ・ナカツカ。背伸びしない、心地よい菓子店作りを目指し、お客様の日常生活に寄り添う存在であり続けたいと願っています。

本部：大阪府箕面市坊島4-10-4、 URL：<https://chez-nakatsuka.com/>

取材に関する問い合わせ先：株式会社シェ・ナカツカ 「山ト氷」

mail：[chez\\_nakatsuka@mist.ocn.ne.jp](mailto:chez_nakatsuka@mist.ocn.ne.jp) tel：080-1464-6193 担当：中塚