

川崎の複合商業施設「ラ チッタデッラ」にある創作かき氷の専門店『白熊堂』にて
川崎市在住のイラストレーター オキ・ジュンコ氏とのコラボレーションメニューが登場！
店内がミドリに染まる!? 「ミドリネコジャック」 開催
期間：2024年10月1日(火)～10月14日(月・祝)

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」(神奈川県川崎市川崎区小川町/運営：株式会社 チッタ エンタテイメント/代表者：美須アレッサンドロ)にある天然氷と厳選素材を使った創作かき氷の専門店『白熊堂』では、川崎在住のイラストレーター、オキ・ジュンコ氏の人気キャラクター“ミドリネコ”とコラボレーションし、2024年10月1日(火)から14日(月・祝)までの期間中、「ミドリネコジャック」と称した特別イベントを開催いたします。期間中は、ミドリネコをテーマにした緑色のかき氷、オリジナルドリンクメニューの提供、さらにミドリネコのイラスト展示やミドリネコグッズの販売を行います。店内には、ダンボールアートの展示も予定されています。また、イベントに合わせミドリネコのLINEスタンプもリリース予定です。

【開催概要】



場所：かき氷『白熊堂』

日程：2024年10月1日(火)～10月14日(月・祝)※10月7日(月)定休日

時間：11:00～20:00(L.O.19:00)

※最終日のみ L.O.17:00

内容：“ミドリネコ”をテーマにした飲食メニュー

(かき氷3種、ドリンク2種)

“ミドリネコ”グッズ販売

“ミドリネコ”LINEスタンプのご案内

イベントご提供メニュー

ミドリノカキゴオリ
(クリームソーダ)
1,300円



メロンシロップをかけ、アイスクリームをトッピング。さくらんぼを添えてクリームソーダを表現した昔ながらの味わい。

ミドリノカキゴオリ
(抹茶)
2,000円



京都府和東町の抹茶を使用した抹茶シロップと特製ミルクソースをベースにし、中には和三盆を使用した小豆を入れた優しい甘みの一品。

ミドリノカキゴオリ
(枝豆)
2,000円



ほうじ茶ミルクをベースに、西京味噌を隠し味に加えたずんだ餡と白玉をトッピング。ゆずピールが爽やかなアクセントを加えます。

ミドリネコの
レモンスカッシュ
600円



オキ・ジュンコ氏のイラストにも登場するレモンスカッシュ。

ミドリネコの
メロンクリームソーダ
700円



ミドリネコにちなんだミドリ色のドリンク。国産の無着色のさくらんぼをトッピング。

※価格はすべて税込です。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテイメント SCマネジメント部 テナントPR事務局 担当：齋藤・原
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp

【企画者】



■白熊堂店主：辻本 啓孝(つじもとひろたか)

2021年5月、キッチンカーから『白熊堂』をスタートさせる。創作性溢れるメニューと丁寧なサービスが口コミで広まり、行列の絶えない人気店へと成長。インフルエンサーや話題の飲食店等とコラボレーションも積極的に実施しており、企画に沿ったオリジナルメニューを開発するなど、常にお客様に新たな味覚のご提供をしている。

Instagram: [@shirokumado2021](https://www.instagram.com/shirokumado2021)

■イラストレーター：オキ・ジュンコ

手描きのイラストレーター。店舗の壁画等を中心に活動中。今回のイベントに登場する「ミドリネコ」はオリジナルキャラクター。

Instagram : [@okijunco](https://www.instagram.com/okijunco)

ミドリネコInstagram : [@midorineco_oki](https://www.instagram.com/midorineco_oki)

【かき氷『白熊堂』について】

天然氷と厳選素材を使った創作かき氷の専門店。薄く丁寧に削った氷にこだわりの素材で作った氷蜜をたっぷりかけた特別なかき氷をお届けいたします。沖縄県産の黒糖を使用した、甘くほろ苦い味わいの「黒糖珈琲みるく」が看板メニュー。旬の素材を使った四季折々のかき氷をお楽しみください。



【店舗基本情報】

定休日	月曜日（祝日除く）
営業時間	11:00～20:00（L.O.19:00）
座席	店内18席
予約	不可
参考予算	800円～1600円（税込）
電話番号	070-9157-3772
住所	神奈川県川崎市川崎区小川町4-1ラ チッタデッラ内 マッジョーレ1F
公式サイト	https://lacittadella.co.jp/shop/detail/shirokumado/
公式SNS	Instagram



「ラ チッタデッラ」施設外観

「ラ チッタデッラ」について

2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウエルネス、ウェディングなどの サービスが集まる、楽しみいっぱいのエンタテインメントの街です。

■ 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント SCマネジメント部 テナントPR事務局 担当：齋藤・原
TEL : 044-223-2333 携帯 : 080-2176-3139 Mail : s.saito@citta-ent.co.jp