

【報道関係各位】

2022年6月28日
株式会社ポジティブドリームパーソンズ

銀座で大人の#氷活
国産桃や静岡県産抹茶&ほうじ茶を使用した2種の氷菓子が登場
スイーツアドバイザー監修の夏スイーツを7月1日(金)~8月31日(水)まで販売

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP)が運営するレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE (以下 ZEN HOUSE)」は、素材にこだわった夏の氷菓子(かき氷)を2022年7月1日(金)~8月31日(水)までの期間限定で販売します。



WEB サイトはこちら: https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20220628_1354/

昨年よりご好評いただいている ZEN HOUSE の氷菓子。

シェフ厳選の日本全国の素材を使用した氷菓子をご提供してまいりましたが、今年はスイーツアドバイザー兼テーブルコーディネーターの megubooo 氏監修の元、“大人のかき氷”と題し味と見た目にこだわった2種類の氷菓子をご用意しました。

夏の旬を取り入れた、国産桃をまるごと1個使用した「星涼し(ほしすずし)」と静岡県産抹茶とほうじ茶シロップ・生クリーム of 3種で味変を楽しむ「涼雨(りょうう)」の2種類をラインナップ。

夏の風物詩である“かき氷”を ZEN HOUSE らしいアレンジを加え、銀座に涼の場をご提供します。

素材や製法、見た目にもこだわった2種の大人のかき氷



かき氷の味の決め手として大事な“水”。

ZEN HOUSE では北アルプスの天然水が豊富に湧き出す信州・安曇野が育んだ天然水を地下より汲み上げ、非加熱製法の純粋な水を使用。この水をマイナス10度で8時間かけてじっくりと凍らせ、削ると細やかな氷に仕上げることでまろやかな舌触りの氷菓子をお楽しみいただけます。

■国産桃を丸ごと1個使用した贅沢な氷菓子

商品名：星涼し(ほしすずし) 1,800円(税込み)



昨年より大人気の桃の氷菓子が、更に進化して登場。

芳醇な香りと甘み・酸味のバランスが絶妙な国産桃を丸ごと1個使用し、まるで桃を食べているような感覚をお楽しみする氷菓子。

氷の上には自家製桃ピューレを練り込んだバニラアイスを乗せ、自家製の桃シロップとドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」のフルーツティー「ソフトピーチ」を掛け合わせた桃色のシロップでいただきます。

夏の夜の鮮やかな星々のことを表す季語“星涼し”。

ほんのり桃色に色づいた氷の上に星形の愛らしい形をした白色の「ペンタス」の花々が夏の夜空に輝く星を連想させる一品です。

■静岡県産抹茶とほうじ茶を掛け合わせて“味変”を楽しむ和の氷菓子

商品名:涼雨（りょうう）1,800円（税込み）



涼しさを感じさせる気持ちの良い雨を表す“涼雨”。

滴るシロップの雫から夏の暑さを和らげるような一品に仕上げました。

静岡県産抹茶とほうじ茶、生クリーム of 3種のシロップで味の変化が楽しめる和テイストの氷菓子。静岡県の山間地の川上流域で育った爽やかで上品な香りが特徴の茶葉をブレンドした抹茶とほうじ茶のオリジナルシロップに生クリームを組み合わせ、ラテのような味わいをお楽しみいただけます。更に、味と食感のアクセントに玄米をお好みでトッピング。

氷の上には、自社で1週間寝かせた塩麴と黒米を練りこんだバニラアイスと煮汁を豆に染み込ませふっくらと仕上げた黒豆、自家製わらびもちの3種を乗せた完全無添加の大人な味わいの一品です。

《商品詳細》

■販売期間：2022年7月1日(金)～8月31日(水)

■ご提供時間：カフェタイム 15:00～17:00

※1日数量限定での販売となります。

スイーツアドバイザー兼テーブルコーディネーターmeguboo氏について

SNSの総フォロワー数1.4万人を誇るスイーツアドバイザー兼テーブルコーディネーターを務め、年間450軒以上の予約困難店やミシュラン獲得店、スイーツ、B級グルメなど幅広いグルメを食べ歩き、独自の視点でInstagramや食べログにてレビューを行っている。食べログが主催するお店の魅力を発信し続ける食べ手のトップを表彰する「Tabelog Reviewer Award 2022」ではTOP100の“BRONZE”を獲得。現在では大手海外ブランドのポップアップカフェの監修やレストランのスイーツのコラボ商品開発など多岐に渡り活躍している。

《SNS一覧》

Instagram: <https://www.instagram.com/meguboo/>

Twitter: https://twitter.com/meguboo_p?s=21

食べログ: <https://tabelog.com/rvwr/007558522/>

店舗概要



【施設名】	現代里山料理 ZEN HOUSE (ゲンダイサトヤマリョウリ ゼン ハウス)
【施設概要】	「現代里山料理 ZEN HOUSE」は“次世代へ繋ぐ NIPPON の「食」”をコンセプトに、日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに、現代風へアレンジした現代里山料理をお届けいたします。
【住所】	東京都中央区銀座 5-11-1 ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京 地下1階
【TEL】	03-6260-6851
【営業時間】	朝食 :7:00～10:00(L.O.9:30) ランチ :11:00～15:00(L.O.14:30) カフェ :15:00～17:00(L.O.16:30) ディナー :17:00～22:00(L.O.20:00) ※テイクアウトは上記営業時間で販売いたします。 ※ディナーは6月30日まで予約制、7月1日以降は通常営業となります。 ※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。 最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。
【公式WEBサイトURL】	https://satoyama-zenhouse.com/
【席数】	ダイニング 68席 半個室あり
【アクセス】	・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1番出口より徒歩1分 ・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5番出口より徒歩2分 ・JR山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約10分

運営会社概要

- 社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立：1997年7月1日
- 代表取締役社長：宮下 慶輔
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
- 従業員数：674名（2021年5月現在）
- 事業内容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営企画及びコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>) / instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp