

眺めてうれしい、撮って楽しい、もちろん食べておいしい！

47都道府県・全51種類の“映え映え”かき氷が味わえる

ニコエ 第5回「nicoe かき氷甲子園2022」開催！

2022年7月6日(水)～9月11日(日) ※一部休館日がございます。



有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕)は、47都道府県51種の素材を使ったかき氷を楽しむ「第5回 nicoe (ニコエ) かき氷甲子園2022 ～47都道府県 キラッと光る食材を探せ！～」を、2022年7月6日(水)より浜北スイーツ・コミュニティnicoe [静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11] で開催いたします。

■nicoeかき氷甲子園への想い

菓子づくりに欠かせないのは美味しい素材。それらを作る日本全国の生産者さんのこだわりや想いを、お菓子を通して広く伝えたいと、2018年より「nicoeかき氷甲子園」を開催してまいりました。

いまだ続くコロナ禍で、落ち込んだ日本を少しでも元気にしたいと、浜松に根付く菓子屋として、nicoeとして、日本全国の特産物をかき氷でお楽しみいただく機会を設けられればと、今年の夏も「nicoeかき氷甲子園」の開催を決定いたしました。

■2022年は新作&リニューアルがなんと15品も登場！

リニューアルしたのは、パフェのようなかき氷、岩手県の「岩手江刺のぜいたく焼りんごまみれ」や、埼玉県の「川越さつまいもキャラメルソースとパリパリさつまいもチップ」、愛知県の「名古屋コーチン濃厚カスタードプリン」など計10種。さらにおいしくなって、可愛くなって登場予定です。

新たな特産品を起用したのは、静岡県のきらび香や大阪府のミックスジュース、そして今年のキービジュアルにもなっている滋賀県の木いちごなど計5種のかき氷です。きゅんと可愛い信楽たぬきのように各都道府県のこだわりの食材がどんなかき氷に変化するのか、是非その目でお確かめください！

■かき氷のシメには「地鶏ビスクの白湯ラーメン」がおすすめ！

施設内にあるTHE COURTYARD KITCHENにて「鳥白湯ラーメン」が登場！フレンチシェフが8時間かけて煮込んだ濃厚な鳥白湯スープとこだわりの細麺が絡み合いラーメン屋顔負けのおいしさです。かき氷で冷えた体にもぴったりです。



■第5回 nicoe かき氷甲子園2022



期間： 2022年7月6日(水)～9月11日(日) 10:00～18:00
休館： 毎週月・火曜 ※8月第2週/第3週は月・火曜ともに開館
場所： 浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ) 内 特設会場
(静岡県浜松市浜北区染地台6-7-11)
価格： 種類により異なります。

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1個の果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。



静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所 (中條文義さん)
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【新潟：純米大吟醸 八海山 追いシロップでほろよい気分】 900円



砂糖を一切使わず、麴のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出した「あまざけ」です。あと掛けの日本酒は、透明感のある味わいとふわっと広がる甘やかさが特徴の純米大吟醸を仕使用しました。



八海醸造株式会社
(八海醸造株式会社製造部の皆さん)
霊峰八海山の裾野に酒蔵を構え、淡麗で飲み飽きしない清酒をめざし、真面目な酒造りに励んでおります。

【愛媛：真紅の果実 宇和島ブラッドオレンジ】 800円



イタリア・シチリア島原産のブラッドオレンジは、太陽とリアス式海岸の恩恵を授かる宇和島だからこそ美味しく育ちます。コクのある甘さと濃厚な香り、果汁たっぷりの真っ赤な果肉をおたのしみください。



IAえひめ南 組合の皆さん
リアス式海岸の恩恵を授かる宇和島だから生まれた真紅の果実です。

【奈良：完熟南高梅 ひらりと桜】 800円



奈良・吉野の広大な山々で果樹を専門に栽培に取り組み、明治36年の開園から現在は6代目が吉野の豊かな土壌の園地で、梅や下記などの果実を育てています。



堀内果実園 (堀内さん)
6代続く奈良の果実園が届ける、国産・完熟・無添加の味わいをお届けします。

【高知：和ハッカ 男のフレッシュチョコミント】 900円



ミントの仲間には世界に多くの種があります。和ハッカは、山間の雑草中で育ると本来の香りが立ちます。和ハッカの香りは、人に優しく強い香りで料理にもお茶としても楽しめます。



土佐和ハーブ協会RA楽KU (松岡昭久さん)
土佐和ハーブ協会では、日本をふるさととして古くからこの風土に育つ和ハーブをご紹介します。

【佐賀：さがほのか 練乳いちごミルク】 1,000円



「さがほのか」は果肉が大きめで香りがよく、中の果肉が白いのが特徴です。土耕栽培を採用し、美味しさにこだわった「さがほのか」を生み出しています。



香月さんちのいちご畑 (香月涼子さん)
佐賀県神埼市で毎栽培を始めて21年！毎年農業1年生の気持ちで毎に寄り添いながら生産しております。

【広島：うず潮ぐるぐる 瀬戸内のベルナレモン】 700円



日本ではほとんど栽培されていないレア品種ベルナレモン。先代が様々なレモンを植え、味を比較して選びぬいた品種で香りが強く果汁も多い、風味が抜群のレモンです。

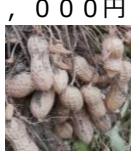


株式会社セーフティフルーツ (能勢賢太郎さん)
初代より柑橘類の有機栽培を続け、味と安全性を第一に、皮も安心して使って頂ける柑橘作りに励んでいます。

【静岡：リッチ&クリーミー 遠州落花生 カタラーナ添え】 1,000円



遠州海岸地域特有の水はけの良い砂地と温暖な気候で育つ、希少価値の高い遠州落花生。地域で代々受け継がれる種から育てた落花生は、甘みと香ばしさが美味しさの特徴です。



あったか農場 (渥美隆裕さん)
「農業の新しい価値創造」にチャレンジする地域密着の若い農場です。農業や自然を楽しむ体験イベントを活発に行っています。

【沖縄：沖縄パイン ココナツククリームがけ】 1,000円



ゴールドパレルは沖縄県が20年の歳月を費やし完成した待望の新品種。栽培の難しさにとろける様な甘味は最高級と称され、1玉1万円で販売されています。

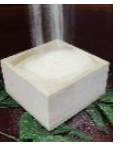


農業生産法人アララガマ農園 (池村海仁さん)
沖縄県西表島にてパイン栽培35年。アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」という想い。

【群馬：ミモザな苺蒟 赤城山の夕焼け】 700円



赤城山を背に、眼下には利根川が流れ、その美しさから日本の美しい村に選出される群馬県昭和村。大自然が作り出したこの環境を活かし、生産量日本一、品質日本一！昭和村のこんにやくをぜひ堪能して下さい。



株式会社北毛久呂保 (兵藤武志さん)
【うまい・楽しい・おもしろい】を経営指針に伝統のこんにやくから新しい様々なこんにやくを作っております。

【岐阜：希少・飛騨牛乳 パンナコッタ添え】 900円



飛騨牛乳ブランドは、北アルプスに囲まれた飛騨地域で、約1000頭の乳牛のしほりたての生乳を、飛騨酪農農業協同組合の牛乳処理プラントで製造した牛乳のみに与えられます。



飛騨酪農農業協同組合の皆さん
豊かな自然環境・気候風土の下、真心と愛情を込めて乳牛を飼育した、飛騨牛産100%の生乳です。

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1個の果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。



静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所 (中條文義さん)
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【滋賀：滋賀の木いちご きゅんと可愛い 信楽ためぎ】 1,000円



2006年に『オウミイチゴ』という新品種が開発されました。滋賀生まれの新ブランド『オウミイチゴ』は、目の覚めるような色鮮やかな、ぷっくりとした可愛らしい姿をしています。

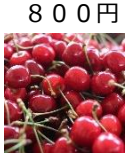


株式会社あぐりきつず(垣谷康隆さん)
滋賀生まれの新ブランド「真紅に輝く江の宝石オウミイチゴ」は滋賀生まれの大変希少な木イチゴです。甘酸っぱい爽やかな風味はかき氷にもピッタリ!

【山形：山形さくらんぼ 紅さやかなアールグレイ仕立て】 800円



紅色がひときわ鮮やかな、さくらんぼの「紅さやか」。市場に出回ることの少ない希少な品種で、美しい色合いと程よい酸味が特徴。ジャム・シロップ等の加工品にすることで存分に活かすことができます。



鈴木さくらんぼ園(宮城良太さん)
妻の実家のさくらんぼ農家に弟子入りして9年。半農半デザイナーとして新しい暮らし方を開拓中です。

【福岡：あまおう莓 ふんわりマスカルポーネ】 1,000円



「あかい・まるい・おおい・うまい」のキャッチフレーズの「博多あまおう」は、今や国内だけでなく、世界中で人気のブランドいちごとして成長しました。



柳川農業協同組合
(浦廣子・藤丸とみ子さん)
「博多あまおう」は、福岡県だけで生産されているブランドいちごです。

【宮城：宮城 塩ずんだ】 700円



茹でた枝豆をすり潰して砂糖や塩で味付けした餡「ずんだ」。特に宮城県の郷土菓子として有名で、ずんだ餡を餅に絡めた「ずんだ餅」はお土産物として全国に知られています。



板倉農産(板倉農産のご家族)
宮城県登米郡南方町は北上川や迫川の水量豊富な清流と豊かな土地で有機栽培で米、枝豆を作っています。

【徳島：甘々娘とうもろこし 冷製ポターージュ風】 800円



「甘々娘」は糖度が17~18度で果物と同等。発芽と栽培に手間がかかることから生産量があまり高くない、幻のスイートコーンとも言われています。

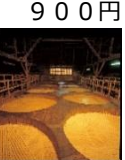


J.A麻植郡ひまわり農産市
(組合生産者の皆さん)
徳島県のスイートコーンの3.5%近くを生産しています。中部地方を中心に出荷しています。

【千葉：千葉の木樽醤油 みたらし団子のまんぷくかき氷】 900円



醤油は江戸時代のはじめごろに富農や名主層、近江商人、紀州の出身者などによって関東各地で作り始められ、次第に独自の濃口醤油へと発展し、江戸への出荷を伸ばしていきました。その製造の中心が野田と銚子でした。



タイヘイ株式会社(太田健治郎さん)
140年以上使い守り続けてきた杉の木桶と職人の技と自然が織り成す「伝統の醤油造り」。

【三重：高級・松阪牛のフレンチカスタード仕立て】 1,400円



日本人の誰もが知っている和牛ブランドの代表格「松阪牛」。その松阪肉の元祖と言われているのが「和田金」です。著名人が通い、文学作品に登場するなど、その名が知られてきた松阪牛の老舗名店です。



有限会社和田金(和田金の仲居さん)
和田金は、これまでこれからも、変わらぬおいしさを追求し、「松阪牛」を極めています。

【熊本：デコポン&ヨーグルトソース】 900円



清見にポンカンをかけ合わせたのがデコポン。厳しい基準をクリアしたものがデコポンと名付けられます。基準外は不知火。『デコポン』という名は品種名ではなく、特級品称号なのです。



福田農場(福田豊樹さん)
ポンカンを父に、清見を母として熊本で育った果物のサラブレッドが柑橘の王様「デコポン」です。

【岡山：皮ごと食べられる 岡山バナナ】 1,100円



バナナが高級品だった時代の絶滅種を純国産で育てています。バナナの高級品種「グロスミシエル」は有機栽培で皮まで食べられる、優しいバナナです。

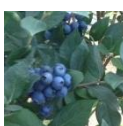


おかやまおひさまファーム株式会社
(斎藤千恵子さん)
やさしい作り手と作る有機栽培の純国産バナナ。みんなの笑顔を育みます。

【茨城：しっかり大粒 ブルーベリー】 800円



茨城県は日本有数のブルーベリー産地として知られていて、数百種類の品種が栽培されています。茨城のブルーベリーは大粒で美味しいと評価されています。



つくばブルーベリーゆうふあーむ(大年久美子さん)
「日本三大ブルーベリーの地」のひとつであるつくば市の北地区に位置します。

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1個の果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。

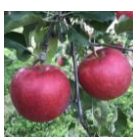


静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所 (中條文義さん)
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【岩手：岩手江刺のぜいたく焼りんごまみれ】 1,000円



甘くて果汁豊富な「ふじ」を無袋栽培した「サンふじ」は、太陽(サン)を十分に浴びたものに「サン」の称号を与えたもので、甘さが増し蜜がたっぷりです。



及川りんご園 (及川健児さん)
寒暖差の大きい気候と黒土と言われる豊かな土壌、全国トップクラスの農作物が育つ江刺でりんご園を営んでいます。

【宮崎：宮崎 うっとりマンゴー】 1,200円



一つの実に栄養を行き渡らせるために1本の木に限られた数しか生育させない宮崎完熟マンゴー。糖度15度以上のとろけるような甘さと酸味のバランスをお楽しみください。



やました農園 (山下隆士さん)
黒潮が北上する太平洋に面して、日照時間が長く温暖な気候に恵まれた美しい自然いっぱいの環境で育ったマンゴーです。

【栃木：夏イチゴ&黄金パッションフルーツ マスカルポーネがけ】 1,000円



菊池いちご園 (菊池太輔)
那須塩原市でとちおとめ、なつおとめを栽培。1年を通じていちご作りをしています。



亜熱帯農業開発センター (豊田安志さん)
先代の父から30年以上続く、「黄金パッションフルーツ」の二代目生産者です。

【京都：宇治濃厚抹茶 つぶあんのせ】 900円



京都府南部の山あい茶畑の広がる和束町は1,000年も昔から最高級の宇治煎茶の産地として知られています。春華堂こだわりの自家製あんと一緒にお願いします。



有限会社中井製茶場 (中井敏太さん)
美しい茶畑を元禄時代から約350年。7代にわたって守り続けて、現在困難な有機無農薬栽培に挑戦中。

【愛知：名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン】 900円



名古屋だけでなく日本を代表する地鶏、名古屋コーチン。青木養鶏場の卵は、コレステロールと脂肪分が非常に低いのが特徴です。他社とは異なる餌の成分と飼育方法で優れた卵を生み出しています。



青木養鶏場 (青木雅浩さん)
青木養鶏場の卵は地元で愛され“この卵を食べたら他の卵は食べられない”と言われています。

【北海道：ラズベリー ヨーグルト風味】 800円



雨が少なく冷涼な北海道はベリーの栽培には最適。人や環境に優しい農法で実ったラズベリーはまるで赤い宝石。完熟した果実のみを手摘み収穫で搾りました。



ときいろファーム (鶴崎伊吹さん・姿名子さん)
ヨーロッパ縦断の経験を活かし、北海道十勝帯広で10種類のベリー栽培に奮闘中。

【兵庫：丹波黒大豆 きなこクリームのかき氷】 700円



昼夜の温度差が激しい丹波特有の気候と豊かな地味(ちみ)に加え、永年の研究・努力で世界に誇る丹波黒大豆を育てきました。兵庫県知事認証を受けた3E商品で、ベストセラーです。



株式会社やながわ(秋山茂樹さん)
丹波の加工業者として丹波黒大豆を加工することで利用価値を高め消費拡大に努めています。

【石川：能登の塩ラムネ あわ雪の世界へ】 800円



輪島市町野町の美しい三ツ子浜海岸で500年ほど前から奥能登に守り伝えられてきた「揚げ浜式塩田の塩造り」で輪島塩を作ります。中にはラムネアイスをお忍びせて、塩感のあるラムネをトッピング。



塩の駅 輪島塩 (浜市の皆さん)
輪島から曾々木方面に向かう最初の塩田を、塩の道の起点「塩の駅」と名付け、輪島塩を作っています。

【鹿児島：手作り黒糖 クリーム仕立て】 800円



南国の太陽の光をいっぱい浴びたさとうきびを、種子島に伝わる昔ながらの製法で黒糖に。ミネラルが豊富でくちどけが良く、薫り高い黒糖。さとうきびのみの自然な甘さは、コク深く後味すっきりとした味わいです。



日昇製糖工場(中村健次さん)
先代より種子島の伝統製法を守り、こだわりの黒糖を製造しています。

【香川：和三盆 幸せのお菓子「おいり」のせ】 800円



ばいこう堂株式会社 (黒川昌雄)
和三盆は、香川県引田で生産される竹蔗を原料とした希少な砂糖。上品でくどさのない、やさしい甘さが特徴です。



山下おいり本舗 (山下光信さん)
おいりは、西讃地方で婚礼時の定番となっているお菓子。ほの甘いニッキの香りにフワッと溶ける繊細な口どけです。

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1個の果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。



静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所 (中條文義さん)
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【和歌山：紀州の桃源郷から あら川の桃】 1,000円



桃を栽培して数百年と言われる歴史ある桃の産地、和歌山県紀の川市桃山町で「あら川の桃」というブランド桃を栽培。何代にも渡り豊田屋はこだわりの桃を栽培し続けております。



株式会社豊田屋 (豊田孝行さん)
現役医師と農家を兼業。健康で安全・安心な作物を！病気を治すだけではなく、病気を予防したい！との思いから栽培しております。

【静岡：磐田産きらび香 ストロベリーガーデン仕立て】 1,000円



静岡県生まれのいちごです。誕生まで何度か交配・選抜を重ね、同じ静岡県生まれの「紅ほっぺ」や「章姫」の血を継いでいます。宝石のようなツヤツヤとした輝きから「きらび香」と命名されました。フルーティな香りで、優しい酸味と強い甘さが特徴です。



いちご空中農園いわたの皆さん
テニスコート70面分！国内最大級のフランス製温室で、上下に動く吊り下げ式の栽培棚に「きらび香」など15万株を栽培しています。

【鳥取：二十世紀梨 ラクダと旅する鳥取砂丘】 1,000円



青梨の代表品種二十世紀梨は、甘みの中に爽やかな酸味と果汁を多く含んだシャキシャキ感が特徴。「贅沢二十世紀梨ジュース」は果汁99.9%使用、選果からはじかれた梨を有効活用しています。



株式会社アグリネット琴浦(谷上慎さん)
「安心・安全で美味しいもの」に重点を置き、原材料にこだわったワンランク上の商品を提供できるよう、日々努力しています。

【愛媛：高級愛媛和栗 バニラ風味】 900円



栗の作り手である梅岡農園代表の梅岡久男さんは、毎年のように愛媛県産品評会で県知事賞を受賞。そのため、栗は入手が困難です。その梅岡農園の栗を丁寧に加工し糖度50のペーストに仕上げました。



株式会社マルヤ (魚谷善則さん)
総合食品・製菓材料・輸入・製造・販売を事業とした株式会社 マルヤの代表を務めています。

【青森：八助あんずにキュン ヨーグルト仕立て】 900円



東北の杏の中でも特に味が濃いあんず「八助」。そのほとんどが青森三八地区で生産されています。北国の厳しい気候の中でじっくり育った、ワンランク上の甘味と酸味を味わってください。



マルタ二谷内商店 (谷内洋介さん)
当店は60年以上青森県南のあんず八助や果実を取り扱っています。

【神奈川：湘南ゴールド 神奈川生まれの黄色いオレンジ】 800円



黄金柑と温州みかんを掛け合わせた新感覚のオレンジです。神奈川県西部が産地で、3月上旬～4月下旬までの1ヶ月余りしか流通しない、春を感じる希少な柑橘です。



JAかながわ西湘SG21 (榎本昌之さん)
神奈川県湯河原町で柑橘類を主として専業農家で約180a栽培しています。

【富山：入善ジャンボスイカ】 900円



ラグビーボールのような形のスイカで、明治20年頃から120年以上の歴史があり、困難を乗り越え入善人の生真面目さがつくりあげた逸品です。



入善ジャンボ西瓜組合の皆さん
富山県北東部・入善町でしか作られていないラグビーボール状の巨大スイカ。
JAみな穂の生産者組合がブランドを守っています。

【長崎：茂木びわ 杏仁ミルクとの共演】 900円



長崎の果物として有名なびわ。びわの実には収穫時期がとても早く(約20日)デリケートなため、美味しくいただける時期に限られています。びわのコンポートは種まで食べられるよう手間かけた希少な商品。



あじさい果房 (保坂悠司さん)
地元の生産者との関わりを大切に、長崎が誇る多くの果物を扱い、素材の魅力を活かしたお菓子作りに取り組んでいます。

【福井：福井越前あんこ もちもち求肥のクリーム大福風】 900円



福井県では冬に食べる風物詩として有名な水羊羹。自然豊かで水がとても美味しいことからあんこづくりにとても適した土地です。



有限会社大戸製館所(高橋芳彰さん)
あんこ屋に産まれ毎日毎日和菓子を食べて育ちました。餡が大好きです。毎日餡を作り感動しながら、日々の仕事を楽しています。

【秋田：いぶりがっこ 秋田名物をかき氷に】 600円



本場でつくった本物の「いぶりがっこ」。いぶりがっこは秋田県南の豪雪地域で保存食としてつくられた発酵食品。ひとつひとつ丁寧に作っている逸品です。



高岡上郷農場 (藤井清徳さん)
秋田県大仙いぶりがっこ伝統の地で、いぶりがっこはこういうものだという、本物にこだわり作っています。

【静岡：果実の王様 静岡クラウンメロン】 1,000円



マスクメロンのシンボルT字形のツルは1本の木に1個の果実だけの証明。1個の果実に全栄養を注ぎ込み、王様の名を冠せられているクラウンメロンが誕生しています。



静岡県温室農業協同組合
クラウンメロン支所 (中條文義さん)
40年近くメロン作りに携わり、クラウンメロン支所長も務めています。

【大阪：やっぱ好きやねん！大阪名物ミックスジュース】 900円



大阪の食べ物はあまたあれど、大阪の飲み物といえばミックスジュースだ。阪神・大阪梅田駅前の専門店では1日平均1500杯飲まれている。ミックスジュースは、売れ残った果物を活用したのが誕生のきっかけといわれています。



森井食品 (森井源一さん)
味に妥協せず半世紀！老舗飲料メーカーの匠が究極のミックスジュースを作ろうと試みた。他ではない手間暇かけた製法で作るミックスジュースの原液です。

【岡山：シャインマスカットの宝石 1,200円

ふわとろマスカルポーネ仕立て

まるで宝石のような美しさと魅力を秘めた、果物王国岡山が誇る葡萄「シャインマスカット」は、日本で最も人気のある葡萄品種となり、今やアジアを中心に世界中に広がっている葡萄です。



株式会社山雅ファブリカン (山下雅章さん)
岡山県総社市にある葡萄農家です。温暖な瀬戸内気候と高梁川水系に余す事無く、手間と愛情を注いで美味しく育てた自慢の葡萄です。

【山梨：山梨幸茜 ピーチメルバ仕立て】 1,000円



桃はその土地や気候、あらゆる自然の調和が取れた時、豊かに実ります。使用する桃の1つ「幸茜」は、晩成種で甘い香りと硬めの食感が特徴です。皮まで美味しくお楽しみください。



宝桃園 (堀井俊彦さん)
桃の里、山梨県一宮町で代々続く桃農家。自然との共同作業で、ひとつひとつ丁寧に育て上げた大切な「タカラモノ」を贈ります。

【埼玉：川越さつまいも キャラメルソースと 900円

パリパリさつまいもチップ

川越地域で作られたお芋は昔から味が良いと評判で、全国でお買上げいただいています。江戸時代より有名になった紅赤(金時)を始め、紅あずま、紅はるかなど、色々な種類のさつまいもを生産しています。



川越いも研究会 (山田哲也さん)
江戸時代より川越いも(さつまいも)を生産している農家の団体です。

【東京：東京ミルク 1,000円

エチオピアコーヒーティラミス

磯沼ミルクファーム (磯沼正徳)
酪農一筋50年！家畜福祉を取り入れ、牛と人の幸せな牧場にチャレンジしています！



カフェファソン (岡内賢治さん)
カフェファソンは、中目黒・代官山のスペシャルティコーヒー専門店です。コーヒーを通して、カフェを通して、たくさんの人たちに、豊かで楽しい日常を提供し、提案していきたいと思っています。

【福島：白桃あかつきのビストロ風 900円

モッツアレラチーズを添えて

桃の花が、例年より10日ぐらい早く満開になりました。その分早く収穫になる予定です。福島の桃は味が良いのが特徴です。



フルーツファームいとう園 (伊藤隆徳さん)
果物作り(もも、りんご、ぶどう)50年以上の農家です。

【大分：かぼす&マスカルポーネ 1,000円

湯布院はちみつのフレンチスタイル

大分県の特産品で竹田市は、標高250~350mに位置し昼夜の寒暖差が大きいため酸味も強く香り高いかぼすが育ちます。果汁は特に絞った後の濾過にこだわり、一晩寝かせ果汁と油分を分離させ、苦味の少ないまろやかな味に仕上げています。



竹田かぼす屋 (森庄治さん)
50年かぼすを作り続けて北海道から沖縄まで出荷しております。

【島根：出雲の神に愛されし出西生姜 800円

刺激的な4種のスパイス

出西生姜はこの出西地区でしか栽培できない珍しい生姜。繊維が少なくやわらかく辛みも十分あります。この地域では昔から、近国の諸大名へ献上品として賞賛されていました。



出西生姜組合 (永戸文江さん)
品質とおいしさが認められブランド確立。出西生姜を後世に残していきたいと思っています。

【長野：信州巨峰 ぶどうの王様】 900円



樹の上で霜が降りるまでならせたまま甘さを極限まで高めた巨峰を、冷蔵庫内で1週間以上熟成貯蔵させ搾り上げた、限りなくソースに近いジュースです。丁寧に作り上げた種有り巨峰特有の風味と深い味わいをお楽しみください。



秀果園 (渡邊隆信さん)
長野県にて巨峰栽培66年目の秀果園2代目代表です。6次産業や輸出、育種種に挑戦継続中です。

【山口：萩の夏みかん さわやかクリーム】 600円

夏みかん栽培を日本で最初に推奨した小幡高政は、萩市を夏みかんの一大生産地として発展させました。文献によると吉田松陰も夏みかんを植樹したと言われています。更に萩の夏みかんで最初にマーマレードを作ったのは、福沢諭吉です。



有限会社たけなか (竹中一男さん)
三代続いた柑橘農家です。萩を愛し、夏みかんを絶やしてはならないという意識が強くあり、夏みかんに愛情を持って育てています。



江森宏之氏 (MAISON GIVREE)

総監修

MOFフランス最高職人ルレデセールインターナショナルの店Patisserie FRESSONにて、フランクフレッソン氏に師事。帰国後、8年間の修行を経て独立。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日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝へと導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVREE (メゾンジブレー)」をオープン。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二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。



松本一平氏 (La Paix)

監修

六本木などのレストランで修行をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一星のレストラン「レッソンシェル」にて腕を磨く。帰国後、日本橋「オーグドゥ ジュール メルヴェイユ」のシェフとして10年間活躍し、その後独立。2014年にフランス語で「平和」の意味をもつ『La Paix (ラペ)』をオープン。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理を合わせ、日本ならではの食材を使用して、四季を感じられる最高の料理に仕上げる。ミシュランガイド東京2018、2019で1つ星獲得。



五味幹子氏 (料理家)

監修

料理教室「ハレとケ」主宰。
『日々の食卓はシンプルに』をモットーに日本の四季と食卓を結ぶ料理や発酵食の学びをプラスした多国籍なケミカルフリーの家庭料理を発信。手作りの味噌、梅干、発酵食などのレッスンは好評。ル・クルーゼ・アドバイザー経験を活かし様々な調理道具の使い方、お手入方法も伝える。東京都調理師免許取得、辻調理師専門学校通信教育日本料理課程修了、S&Bスパイス&ハーブ、食生活アドバイザー、フードアナリスト、豆腐マイスター、発酵食エキスパート、食育指導士と数多くの資格も取得している。



横山久美子氏 (料理家/フードコーディネーター)

監修

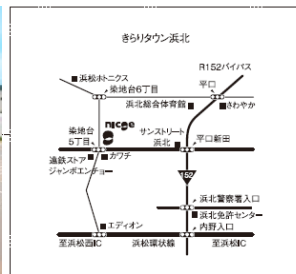
カナダでカップケーキデコレーターとなり帰国後、駅ナカ商業施設内パティスリー、「ニコライバーグマンノム」のキッチンマネージメント等を経て独立。地元の米や野菜で郷土料理をインターナショナルにアレンジした期間限定カフェなどを企画主宰。一般社団法人おにぎり協会公式オニギリリストとしてミラノ万博へ参加。Web媒体、カフェ、レストランのレシピ提案&開発を手掛ける。日暮里のキッチンスタジオにて料理教室「Knock's Kitchen」主宰。郷土料理と海外12ヶ国を滞在してきた国際感覚、パティシエ出身を活かした色彩華やかな料理まで幅広く手掛けている。

<nicoe概要>

浜北スイーツコミュニティ nicoe(ニコエ)
〒434-0046 浜松市浜北区染地台6丁目7-11

営業時間 10:00~18:00
※月・火曜休館 ※8月第2週/第3週は月・火曜開館

電話番号 053-586-4567 (代表)
電話受付時間 9:00-17:00



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 ブランド戦略室 高山・高橋
【電話】053-586-6767 【e-mail】press@shunkado.co.jp