

# かき氷甲子園2021

第4回

今年の覇者「夏イチゴ」を超えるかき氷は現れるか!?

2021年 7/21(水)~9/12(日)

10:00~18:00

キラッと光る食材を探せ!

今年も元気に開催!ニゴエの夏の風物詩「かき氷甲子園」! 社会情勢に早い期間中休館日を設ける可能性がございます。詳しくはnicoeのホームページをご確認ください。

アイスクリームの權威、江森宏之シェフをはじめとする「食」スペシャリスト達が全国の各産品をかき氷に斬新アレンジ!今年も新作が続々登場!

Instagramで最新情報発信中!

nicoe公式Instagramアカウント (@nicoe\_hamakita) ではかき氷のこだわりはもちろん人気ランキングやnicoeのニュースを発信中!ぜひフォロー&「#nicoe」で投稿してください!

### 昨年(2020)のかき氷人気ランキング・ベストテン

1位 栃木県 夏イチゴ コンフィチュールかけ 1日平均 100円	2位 静岡県 クラウンメロン パネアイス添え 1日平均 74円	3位 沖縄県 沖繩バイン ココナッツクリームかけ 1日平均 70円	4位 和歌山県 紀州の高級産地から あり川の桃 1日平均 62円	5位 佐賀県 さがほのか モンブラン仕立て 1日平均 60円
6位 長野県 信州巨峰 ぶどうの王様 1日平均 58円	7位 熊本県 デコボン 6ヨーグルトソース 1日平均 52円	8位 福岡県 あまおう苺 ふんわりマスカルポーネ 1日平均 50円	9位 福島県 白桃あかつき ジャスミン風ゼリー添え 1日平均 49円	10位 宮城県 うっとりマンゴー 1日平均 47円

※ランキング掲載商品は昨年の情報です。

●掲載内容は2021年6月現在のものです。●商品の形状はより良い商品づくりのために頻りに変更させていただく場合がございます。●当日はイベントキャストの指示に従ってください。●商品にアレルギー成分を含む場合がございます。●社会情勢や天候など、お客様の安全が確保できず中止となる場合がございます。●新型コロナウイルス感染症の発生により、本イベントの開催が中止となる場合がございます。●本イベントの開催中も交通費や宿泊費などの補償はいたしません。あらかじめご了承ください。●商品は産地にご用意しておりますが、販売状況により完売する場合がございます。

Hamakita Sweets Community nicoe 浜松市浜北区染地台6丁目7-11 TEL / 053-586-4567 (代表) 受付 / 9:00~17:00 営業時間 / 10:00~18:00

## 1st stage 7/21(水)~25(日)

昨年の覇者「夏イチゴ」を超えるかき氷は現れるか!?

### 4 静岡県

果実の王様 静岡クラウンメロン 900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。

2019年度収穫量全国第1位

#クラウンメロン

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

### 4 佐賀県

さがほのか 練乳いちごミルク 900円

「さがほのか」は果肉も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」を生かすクラウンメロンが誕生しています。

2019年度収穫量全国第2位

#さがほのか

香月さんちのいちご畑 香月涼子 佐賀県神埼市で毎栽培を始めて21年!毎年農展1年生の気持ちで、常に誇り溢しながら生産しております。

### 2 愛媛県

真紅の果実 宇和島ブラッドオレンジ 900円

イタリアシチリア島産産のブラッドオレンジは、太陽と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。コクのある甘さと香り、果実たっぷりの果肉をお楽しみください。

2017年度収穫量全国第1位

#ブラッドオレンジ

JA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深紅の果実「宇和島のブラッドオレンジ」。

### 2 奈良県

完熟南高梅 ひらりと桜 900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年の開墾から現在は6代目が吉野の豊かな土壌の恵みで、梅や柿などの果実を育てています。

2017年度収穫量全国第3位

#梅

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

### 2 岡山県

皮ごと食べられる 岡山バナナ 900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「クロスミシェル」は有機栽培で食べられる、やさいバナナです。

純国産のみかやバナナの栽培

#岡山バナナ

おかやまおひさまファーム株式会社 斎藤千恵子 やさい作り手、有機栽培の純国産バナナ。みんなの笑顔を育みます。

### 4 鹿児島県

手作り黒糖 クリーム仕立て 900円

太陽の光をいっぱい浴びてさとうきびを種子島伝統の製法で黒糖に。ミネラルが豊富でちどけが良く、さとうきびのみの自然な甘み、コク深く喉越しがさわやかな味わい。

2020年度収穫量全国第1位

#黒糖

日昇製糖工場 中村健次 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。

### 4 神奈川県

湘南ゴールド 神奈川生まれの黄色いオレンジ 600円

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

2017年度収穫量全国第1位

#湘南ゴールド

JAかながわ湘南SG2 (湘南ゴールド生産・販売組織) 榎本昌之 神奈川県湘南地区で柑橘類を主とした専業農家で約180a栽培しています。

### 初 静岡県

遠州落花生 経だし香る横石仕立て 900円

遠州海岸地域特有の水ほけのり防虫と湿潤な気候で育つ、希少な高品質の遠州落花生。地域で代々受け継がれる種から育った落花生は、甘みと香ばしさが美味しさの特徴です。

2015年度収穫量全国第1位

#遠州落花生

あつたか農場 瀧美隆裕 (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企画・実施しています。

### 4 島根県

しじみ スープのフォー 500円

しじみにストレスを与えない操業が「品質・味」の決め手と考えます。私たちは古くから伝わる「手搗き操業」を中心に、しじみを痛めない操業を行い完熟の1級品をお届けします。

2015年度収穫量全国第1位

#しじみ

株式会社しじみ屋 引野篤 平成15年に祖父の後を継ぎしじみ漁師になりました。その5年後後に漁師直営のしじみ販売会社を設立し活動を行っております。

### 3 宮城県

宮城 塩ずんだ 600円

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

2017年度収穫量全国第3位

#ずんだ餅

板倉農産 板倉農産のご家族の皆さん 宮城県登米郡南町は北上川と田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。



## 2nd stage 7/28(水)~8/1(日)

昨年3位の沖繩バインに注目!

### 4 静岡県

果実の王様 静岡クラウンメロン 900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。

2019年度収穫量全国第1位

#クラウンメロン

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

### 4 福岡県

あまおう苺 ふんわりマスカルポーネ 900円

「あかいまるいおおいまい」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ています。

2020年度収穫量全国第2位

#博多あまおう

柳川農業協同組合 浦廣子・藤丸とみ子 あかいまるいおおいまいの頭文字をとって名付けられた「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。

### 4 福島県

白桃あかつき ジャスミン風ゼリー添え 900円

桃の花が、例年より10日~5日早く開花に早まりました。その早咲き収穫になる予定で、福島県の桃は味がおいしいのが特徴です。

2020年度収穫量全国第2位

#あかつき(桃)

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

### 4 沖縄県

沖繩バイン ココナッツクリームかけ 900円

ゴルトバインは沖縄県が20年の月日を費やし完成した特産の新品種。栽培の難しさどころか、濃厚な甘味は最高級と称され、1玉1万円で購入されています。

2017年度収穫量全国第1位

#ゴールドバイン(ハイナップル)

農業生産法人アララガ農園 池村海仁 沖縄県西表島にてバイン栽培34年。アララガマとは「開拓魂」「不屈の精神」という想い。

### 4 山形県

山形さくらんぼ 紅さやかのアールグレイ仕立て 600円

「紅さやか」は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など、存分に活かすことができます。

2020年度収穫量全国第1位

#さくらんぼ

鈴木さくらんぼ園 宮城良太 妻の言葉のこころさくらんぼ農家に弟子入りして8年。半農半デザイナーとして新しい暮らし方を模索中。

### 4 広島県

うず潮くるくる 瀬戸内のベルナレモン 900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。年代が経たないモンを精製。味を比較して選り抜いた品種で、香りが強く果汁も多い、風味が抜群のモンです。

2017年度収穫量全国第1位

#レモン

株式会社セーフティフルーツ 能勢賢太郎 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いたら栽培に励んでいます。

### 4 香川県

和三盆 幸せのお菓子「おいり」のせ 900円

和三盆は、香川県引田で生産される竹炭を原料とした希少な砂糖。七色のまあるい「おいり」は香ばしに華をえる伝統菓子。

(香川県特産品)

#和三盆 #おいり

和三盆 / ばいこう堂株式会社 黒川昌雄 おいり / 山下おいり本舗 山下光信

### 2 徳島県

甘々娘 とうもろこし 冷製ポタージュ風 900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少なく高く、幻のスイートコーンとも言われています。

2019年度産出量前年比約150%増

#甘々娘

瀬部農園 瀬部栄 徳島県のとうもろこし栽培で、とくま安2 GAP農産物の認証を得て、安心安全な農作物を育てています。

## 3rd stage 8/4(水)~9(日)

昨年の覇者「夏イチゴ」が笑い新たに新登場!

### 4 静岡県

果実の王様 静岡クラウンメロン 900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。

2019年度収穫量全国第1位

#クラウンメロン

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

### 4 栃木県

夏イチゴ& 黄金パッションフルーツ マスカルポーネかけ 900円

夏いちごなつおめは、品質が高く形の良い粒が多く、甘味と酸味のバランスが、黄金パッションフルーツは独自の改良した果皮の黄色い品種、一般のものと味が異なります。

2017年度収穫量全国第1位

#夏いちご #パッションフルーツ

夏いちご 菊池いちご園 菊池太輔 夏いちごパッションフルーツ 豊田安志

### 3 宮崎県

宮崎 うっとりマンゴー 1,200円

一つの実に実を歩き通らるために1本の木に限られた数しか生育できない「うっとりマンゴー」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。

2017年産出量前部門生産量全国2位

#宮崎完熟マンゴー

やました農園 山下隆士 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に囲まれた環境で育ったマンゴーです。

### 4 熊本県

デコボン &ヨーグルトソース 900円

清見にポンカンをかけ合わせ、優しい甘さをクリアしたものがデコボンと名付けられます。基本は不知火。「デコボン」という名は品種名ではなく、特称銘柄号なのです。

2017年度収穫量全国第1位

#デコボン

福田農場 福田豊樹 ポンカンを父に、清見(オレンジ)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「デコボン」です。

### 4 京都府

宇治濃厚抹茶 つぶあんのせ 900円

京都府南部の山奥に茶畑の広がる宇治は、1,000年昔から最高級の宇治煎茶の産地として知られています。

てん茶と玉露が有名(京都府宇治市特産品)

#宇治濃厚抹茶

有限会社中井製茶場 中井毅太 美しい茶畑を元禄時代から351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。

### 4 愛媛県

高級愛媛和栗 パニール風味 900円

入手困難な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。梅岡農園代表の梅岡久男さんは、毎年のように愛媛県栗品評会で栗知識賞を受賞する生産者。

2017年度収穫量全国第3位

#高級愛媛和栗

株式会社マルヤ 魚谷善則 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。

### 3 茨城県

しっかり大粒 ブルーベリー 900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、数百年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。

2017年度収穫量全国第3位

#ブルーベリー

つくばブルーベリーゆうふあーむ 大年久美子 「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。

### 4 大阪府

大阪名物 ジンジャー香る 冷やしあめ 600円

冷やしあめは約60年前から生産されている。大阪(もん)名産品。昔ながらの素材と作り方で、生業は高知果産、砂糖は種子島産とこだわり、黒糖は波照間産とこだわっています。

2017年度収穫量全国第3位

#冷やしあめ

カタシロワインフード株式会社 高井利洋 大正3年創業の日本酒の製造技術を用いてワイン醸造を始めた、西日本では現存する最古のワイナリーの代表を務めています。

### 4 新潟県

こだわりのあまざけ 日本酒「八海山」 500円

砂糖を一切使わず、麹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。よい塩づつにこだわりの持った八海山ならではの上品な仕上がりとなりました。

2017年度収穫量全国第3位

#八海山

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、炭焼で飲み飽きしない清酒を造り、真面目な酒造りに励んでいます。

ご注意

社会情勢に伴い、期間中休館日を設ける可能性がございます。ご来館のまえにnicoeホームページをご確認ください。

www.nicoe.jp

# 4th stage 8/11~15

昨年4位の「あら川の桃」が登場！王座奪還するか？

**静岡県** 昨年2位

**果実の王様 静岡クラウンメロン** 税込 900円

マスキメロンのシンボル、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。

2019年収穫量全国第1位

**#クラウンメロン**

静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所 中條文義  
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。

**和歌山県** 昨年4位

**紀州の桃源郷から あら川の桃** 税込 900円

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

紀伊市の桃の特産品

**#あら川の桃**

株式会社豊田屋 豊田孝行  
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、病気な予防したいとの思いから栽培しております。

# 5th stage 8/18~22

希少価値高し！飛騨牛乳から目が離せない！

**静岡県** 昨年2位

**果実の王様 静岡クラウンメロン** 税込 900円

マスキメロンのシンボル、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。

2019年収穫量全国第1位

**#クラウンメロン**

静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所 中條文義  
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。

**鳥取県** キッズ人気

**二十世紀梨 ヨーグルト風味** 税込 600円

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が特徴。「贅沢二十世紀ジュース」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。

鳥取県を代表する特産品のひとつ(鳥取県特産品)

**#二十世紀梨**

株式会社アグリネット等浦 谷上慎  
「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、日々努力しています。

# 6th stage 8/25~29

可愛さホームラン級「雪国のくまちゃん」ふたたび登場！

**静岡県** 昨年2位

**果実の王様 静岡クラウンメロン** 税込 900円

マスキメロンのシンボル、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。

2019年収穫量全国第1位

**#クラウンメロン**

静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所 中條文義  
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。

**長野県**

**信州巨峰 ぶどうの王様** 税込 900円

霜が降りるまで樹上でならし、甘さを極限まで高めた巨峰を1週間以上熟成貯蔵させて作った限りなくソースに近いジュースです。毎月巨峰特有の風味と味わいをお楽しみください。

2014年収穫量全国第1位

**#巨峰**

秀果園 渡邊隆信  
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、育種にも挑戦継続中です。

# Ex stage 9/1~12

興奮冷めやらぬまま延長戦に突入！最後まで見逃さない！

**延長戦開催！**  
期間中食べてみたかったあのかき氷が再登場するかも？

※上記の商品はイメージです。ラインナップは予告なく変更する場合がございます。

**北海道**

**ラズベリー ヨーグルト風味** 税込 600円

雨が少なく冷涼な北海道はベリーの栽培は盛ん。人や動物に優しい実法で実ったラズベリーはまるで赤い宝石。完熟した果実を手摘み収穫で搾りました。

2017年収穫量全国第1位

**#ラズベリー**

とききるファーム 鶴崎伊吹・安名子  
ヨーロツ(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。

**長崎県** キャストおすすめ

**茂木びわ 杏仁ミルクとの共演** 税込 900円

長崎の果物として有名なびわ。収穫時期が約20日と短くデリケートなため、美味しくいただくための時期が限られます。びわのコンポートやジャムまで食べられるよう手間暇かけた希少な逸品。

2020年収穫量全国第1位

**#びわ**

あじさい果房 塚本悠司  
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。

**岡山県** キッズ人気

**シャインマスカットの宝石 赤いチョコバナナアイス仕立て** 税込 1,200円

まるで宝石のような美しいさと魅力をもつ。果物王田山崎が誇る「シャインマスカット」。日本でも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。

2015年産地別収穫量全国第3位

**#シャインマスカット**

株式会社山雅フアブリカン 山下雅章  
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で余す事なく、手間と愛情を注いで育てた自慢の葡萄です。

**秋田県**

**秋田ブラックベリー ホワイトチョコバナナアイス仕立て** 税込 900円

約1,000本もの果樹が自らの力で育てられている大館市立花の田の公園。8月19日は、地元の小中学生を招き摘み取り体験イベントなど地元特産品として愛されています。

2017年収穫量全国第2位

**#ブラックベリー**

立花ファーム 中島貞夫  
秋田県大館市立花地域の「立花農業盛上げ隊」がブラックベリーを栽培に力を注いでいます。

**埼玉県** キャストおすすめ

**川越さつまいも キャラメルソースがけ** 税込 600円

川越地域で作られた芋は昔から味が良いと評判です。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が生産されています。

川越いも研究会 山田哲也  
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。

**山梨県** 初登場

**山梨幸茜 ビーチクワバ仕立て** 税込 900円

桃はその土地や気候、あらゆる自然の調和が取れた時、豊かに育ちます。使用する赤の「幸茜」は、晩成種で甘い歯ごたえと酸味のバランスが特徴です。皮まで美味しくお楽しみください。

2020年の収穫量全国第1位

**#幸茜(さあかね)(桃)**

宝桃園 堀井俊彦  
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。

**石川県** キッズ人気

**能登の塩ラムネ あわ雪の世界へ** 税込 900円

輪島市町野の美しい三ツ子浜海岸。500年程前から奥能登に守り伝えられてきた「掛け浜式塩田の塩」で作り出されます。まろやかな旨味はどんな食材の味も引き立てます。

500年前から伝わる掛け浜式塩田の塩(能登特産品)

**#輪島塩**

塩の駅 輪島塩 浜市の皆さん  
輪島から昔々木方面へ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。

**青森県** 初登場

**八助あんずにキュン ヨーグルト仕立て** 税込 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。また、北風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。

2015年収穫量全国第1位

**#あんず「八助」**

マルタ谷内商店 谷内洋介  
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。

**高知県** 初登場

**和ハッカ 男のフレッシュチョコリント** 税込 900円

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

「和ハッカプロジェクト」(農林改革省、経済産業省認定事業)

**#和ハッカ**

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

**岐阜県** 希少

**飛騨牛乳 パンナコッタ添え** 税込 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100頭の乳牛の搾りたての生乳を、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で与えられます。

2017年収穫量全国第2位

**#飛騨牛乳**

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、飛騨産100%の生乳です。

**福井県** 初登場

**福井越前あんこ 雪国のくまちゃん** 税込 1,200円

福井県では冬に食べる風物詩として有名な羊羹。自然豊かで水がとでも美味しいことからあんこ作にはとても適した地なのです。鹿乃川にいくくまちゃんに仕上げた見えるかき氷です。

原材料に柚子を用いた水ようかん(福井県特産品)

**#餠子**

有限会社大戸製菓所 高橋秀彰  
あんこ屋に生まれ、毎日菓子食べて育ちました。餠子が大好きです。毎日餠子を作り感動しながら、日々の仕事を楽しんでいます。

**東京都** 初登場

**東京ミルク エチオピアコーヒーティラミス** 税込 900円

低温殺菌牛乳(みるく)の黄金律は、まるやかなコクとすっきり後味のフレイベットのミルク。コーヒー型は、エチオピア・イルガチェ・ハロピ(ティラミスのナチュラルクリーム)です。

牛と人の幸せを作る「家業家」×4日自農・代官自のコーヒー文化立役者

**#ミルク #コーヒー**

ミルク/ 鶴沼ミルクファーム 鶴沼正徳  
コーヒー/ カフェファン 岡内賢治

**愛知県**

**名古屋コーチン 濃厚カスタードプリン** 税込 900円

名古屋をはじめ日本を代表する地産。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。卵の成分と飼育方法で優れた卵を生み出しています。

卵もおも美味しく名古屋コーチン(愛知県特産品)

**#名古屋コーチンの卵**

青木養鶏場 青木雅浩  
青木養鶏場の卵は地元から愛され、「この卵を食べたら他の卵は食べられない」と言われるほどのです。

**富山県** 初登場

**入善ジャンボスイカ** 税込 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、因習を乗り越え入善人の生産目ざかりの逸品です。

長さ約40cm、直径約30cm重量は15kg〜25kgにもなる巨大スイカ

**#入善ジャンボ西瓜**

入善ジャンボ西瓜組合 生産者の皆さん  
丹波の加工業者として丹波黒大豆を加工するランチャ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。

**兵庫県** キャストおすすめ

**丹波黒大豆 きなこクリームのかき氷** 税込 600円

昼夜の温度差が激しい丹波特有の気候と豊かな味(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んでまいりました。兵庫県知事認定を受けた3E高品質です。

県上りの豊やかな丹波上大豆(兵庫県特産品)

**#黒大豆**

株式会社やなご 秋山茂樹  
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。

**岩手県**

**江刺のジョナゴールド 程よい酸味の大玉りんご** 税込 600円

爽やかな酸味と甘味のバランスが心地いいジョナゴールド。当園のりんごジュースは江刺産りんごが品種あります。農家直送の現々しいりんごを味わっていただけたら幸いです。

2017年収穫量全国第2位

**#ジョナゴールド**

及川りんご園 及川健児  
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。

**滋賀県** 希少

**栗東いちじく 自家製練乳仕立て** 税込 600円

栗東いちじくは、全生産者がビニールハウス栽培に取り組んでいます。そのため気象状況の影響が少なく、農薬の使用量も減らせるため、安全安心ないちじくの提供が可能です。

2017年収穫量全国第2位

**#栗東いちじく**

栗東いちじく生産組合の皆さん  
おしいいちじくを皆様へ食べていただきたく！そんな思いを持っていちじくを栽培しています。

**大分県**

**めれんげ星流れる 大分かぼす** 税込 600円

竹田市は標高が高く、昼夜の寒差が大きくため酸味が強く香り高いかぼすが育ちます。果汁は絞った後の濾過にこだわり、油分を分離させ、酸味の少ないまろやかな味に仕上げられています。

2015年収穫量全国第3位

**#かぼす**

竹田かぼす 森庄治  
50年以上かぼすを栽培して北海道から沖縄まで出荷しております。

**山口県**

**萩の夏みかん さわやかクリーム** 税込 600円

日本初栽培で萩市を夏みかんの一大生産地に発展させた小幡高哉。かの吉田松陰も夏みかんを植樹したと言われ、萩の夏みかんは最初にマーメイドを作ったのは、なんと松陰高哉です。

そのままだけでも美味しい夏みかん(萩市特産品)

**#萩の夏みかん**

有限会社たけな 竹中一男  
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、夏みかんを愛情を持って育てています。

**三重県** 男性人気

**高級・松阪牛の フレンチカスタード仕立て** 税込 1,200円

誰もが知る、和牛ブランドの代表格「松阪牛」。その松阪牛の元祖として丹波黒大豆を加工するランチャ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。

三名ブランド平成13年認定第1号「松阪牛」

**#松阪牛**

有限会社和田金 和田金の仲間さん  
和田金は、これまでもこれからも、変わらぬおいしさを追求し、「松阪牛」を確めています。

**群馬県** キッズ人気

**ミモザな蒟蒻 赤城山の夕焼餅** 税込 600円

雄大な赤城山を背く、日本の美しい山に囲まれる群馬県昭和村。大自然が作り出したこの環境を活かし、生産量日本一、品質日本一のこんにゃくをぜひご堪能ください。

2019年収穫量全国第1位

**#蒟蒻**

株式会社北毛久保 兵藤武志  
「うまい・楽しい・おもしろい」を経営方針に伝統のこんにゃくから新しい様々なこんにゃくを作っております。

**千葉県** 男性人気

**千葉落花生 濃厚ピーナッツチョコをかけた** 税込 600円

砂糖を加えていないため落花生のものの風味が際立つピーナッツチョコ。お好みで醤油やちみつなどを加えて様々な料理にもお使いいただけます。

2019年収穫量全国第1位

**#ピーナッツ**

株式会社貴川文雄商店 貴川貴子  
千葉落花生100%を使用した濃厚なピーナッツバターです。

**ご注意ください**

社会情勢に伴い、期間中休館日を設ける可能性がございます。ご来館のまえにnicoeホームページをご確認ください。

[www.nicoe.jp](http://www.nicoe.jp)

## nicoeかき氷甲子園2021 監修者



**総監修 江森宏之** MAISON GIVRÉE  
MOFフランス最高職人パティセーリエンターナショナルの店Pâtisserie FRESSONで、フランクフレッシン氏に師事。帰国後、8年間の修行を経て独立。2015年にミラノ博にてアイスクリームとチョコレートワールドの日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝に導く。2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVRÉE」をオープン。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ニ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。



**監修 松本一平** La Paix  
六本木などのレストランで修業をした後、ベルギーのミシュラン一つ星のレストラン「レゾン・シェル」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグード・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「La Paix(ラペ)」をオープン。「日本、調和、心、繋がり、5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掛け合わせ、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ます。ミシュランガイド東京2018、2019で一つ星を獲得。



**監修 五味幹子** 料理家  
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び料理や発酵食の学びをプラスしたケミカルフリーな家庭料理を発信。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スバイス&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。



**監修 横山久美子** 料理家 / フードコーディネーター  
カナダでカップケーキデコレーターとして活躍後、パティスリー「ニコライ・バグマン」キッチンマネージメントを経て独立。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。日暮し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。



**監修 秋元さくら** モルソーオーナーシェフ  
CAとして活躍中、世界各地の食文化への興味が高まりシェフを志す。調理師学校と同時に「オーガニックキオ」の山下シェフに師事。2009年にソムリエでもある夫と共に目黒にフレンチビストロ「モルソー」をオープン。(2018年に東京ミッドタウン日比谷に移転)親しみある料理と共に、「笑顔が溢れる時間を楽しく欲しい」という秋元シェフの思いが好評を得ている。また、出身地の福井県でのふししいブランド大使やNHKあさイチにレギュラー出演するなど活躍の場を広げている。



**監修 一木敏哉** 懐石いっ木  
静岡県遠州森町出身・辻学園調理技術専門学校卒業し、京都「菊乃井」にて修行後、地元浜松にて2006年「懐石 いっ木」を開店。日本料理コンペティション「東海北陸地区にて優勝、静岡日本料理コンテスト県知事賞、ふじのくに食の都づくり仕事人のyear受賞と賞歴も多数。2015年には「EXPO2015MILANO(ミラノ国際博覧会)」に静岡代表として参加。また、「兩道師」の資格を持ち、食を通じて日本酒の楽しみ方を伝えるスペシャリストとしても活躍している。