

片手で滋賀を味わう！アイスでHAPPYな循環を

「滋賀クラフトアイスクャンディー」

滋賀県初、季節の地元素材でつくった栄養＆笑顔満点アイス！



■商品名:滋賀クラフトアイスクャンディー

■お店のマスコットキャラクター

【これまでの経緯について】

namu namu store は2021年1月にキッチンカーでの創業を決意し、自分の足で県内外を巡るなかで、滋賀県の食材の魅力や生産農家さんの営みに触れ、マルシェなど出店を通じて多くの人々と出会いご縁を頂くことができました。愛東梨や湖東いちご、など滋賀県産食材の魅力、大切に育ててこられた農家さんのやり取りから、これらの食材をアイスクャンディーの形にしてたくさんの人に伝えられないか、と思いが膨らみ、開発を決意しました。老若男女問わず愛されるアイスクャンディー。片手で食べられる気軽さ、季節のフレーバーなど味の多様さ、ひとりでも友達や家族と一緒にいつでも楽しめるものだと思っています。今回は今年春にぜひとも食べて頂きたい人気アイスクャンディーBset3 を発表いたします。

1.【商品説明】

滋賀県彦根市で昨年10月からアイスクャンディー工房&ストアを運営しているナムナムストア(代表:熊倉 侑子 くまくら ゆうこ)と申します。当店は彦根市 JR 河瀬駅から徒歩5分の閑静な住宅街の一画に位置し、これまで自家製ベーグルサンドや砂糖不使用の甘麴チーズケーキ、オリジナルアパレル製品、店主セレクトの逸品 などを中心に販売しております。彦根の祖母の家を、DIY 改装を行い営業を行っています。

この度は、当店の『滋賀クラフトアイスクャンディー』より多くの方に知って頂きたく、

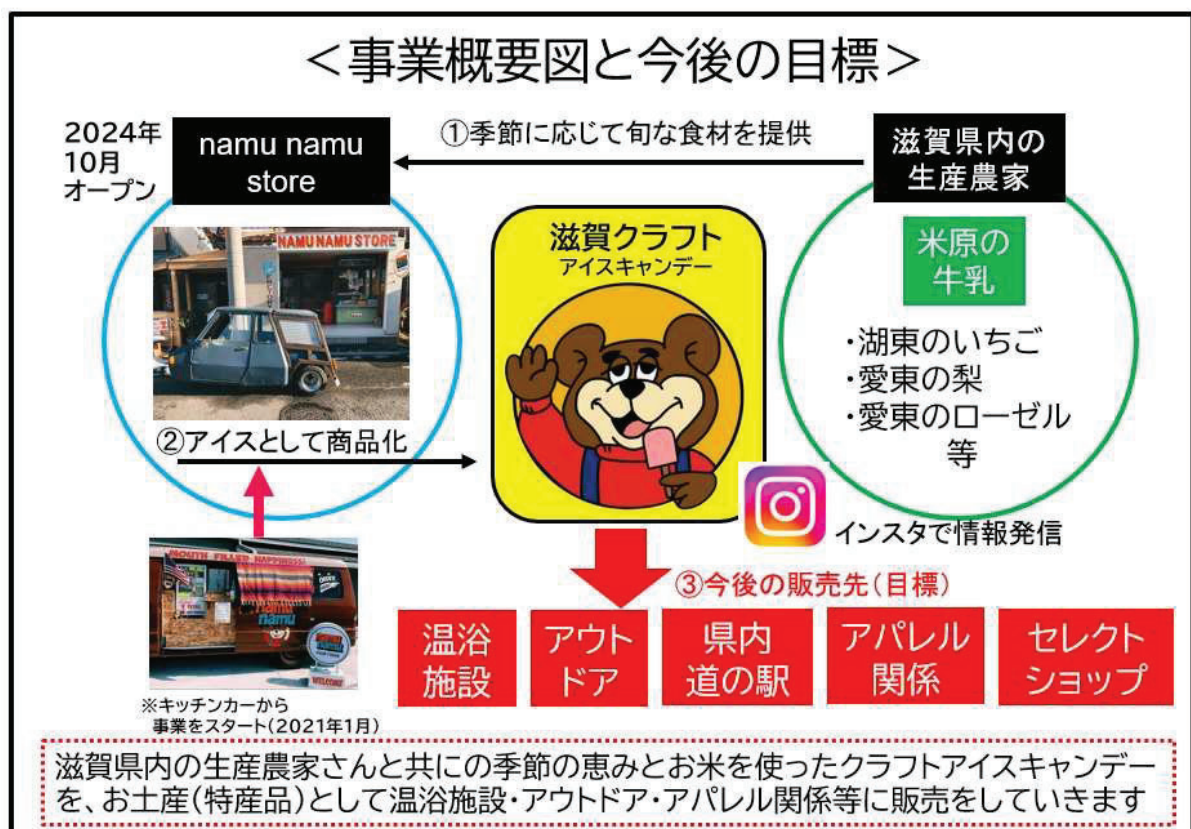
この場で発表をさせていただきます。このアイスの特徴は素材そのものの味を生かし、白砂糖は使わず、きび砂糖やメープルで甘さを出し、乳化剤や安定剤、増粘剤の代わりに米粉を使用するなど、季節の地元素材でつくった栄養＆笑顔満点なアイスです。急速冷凍で素材の持つ魅力をギュッと閉じこめることで、片手で気軽に滋賀の味を楽しんで頂けます。

2.【顧客ターゲット】「全国のクラフトアイス好きな方」

詳細⇒増粘剤や保存料は無添加！県産の米粉を使い、安心安全で手作りにこだわる方

3.【コンセプト】「面白い」×「商品」

詳細⇒滋賀県初、季節の地元素材でつくった栄養＆笑顔満点アイス！



4.【リリースのポイント】事業概要図と今後の目標

■今年春にぜひとも食べて頂きたい人気アイスキャンディーBset3

第1位:伊吹ミルク(米原の牛乳を使ったミルクキーで、後味がさっぱり、懐かしい味)

第2位:愛東梨(愛東在住の梨名人の梨を使ったアイスで、擦りおろし梨をたっぷり使用することで、まるで梨を食べているような食感のアイス)

第3位:いちごとミックスベリー(湖東のいちごをメインに使用した粒々プチプチ食感)



<伊吹ミルク>



<愛東梨>



<いちごとミックスベリー>

■店舗



<外観>



<店内>

<以下、参考資料>

■代表者 熊倉 侑子(お名前)



- ・平成25年、京都調理師専門学校を卒業、調理師免許取得
- ・平成26年～ 神戸市のアメリカンカフェ・大阪市バーガー店勤務
★京都の精進料理店へ在学中に勉強
- ・令和元年～ 保育園給食の調理師
- ・令和3年、東近江商工会主催 女性創業塾を受講
- ・令和3年9月★、自家製ベーグルサンドを主にキッチンカーで創業
- ・令和6年8月★、地場素材を使ったクラフトアイスクャンディーの製造、販売を開始

■商品概要

| | |
|------|---|
| 商品名 | 「滋賀クラフトアイスクャンディー」 |
| 特徴 | 滋賀県初、季節の地元素材でつくった栄養＆笑顔満点アイス！ |
| 販売先 | イベント出店(キッチンカー)、店舗・ネット販売、各卸取引先(温浴施設、いちご農園など) |
| 店頭販売 | 各種 ¥380(税込) |

<資料に関してのお問合せ先>

namu namu store 広報担当:熊倉 侑子
電話:090-6232-9389 (携帯のみ) FAX:無し
E-Mail: quma_ggg@yahoo.co.jp
HP アドレス :
住所 〒522-0222 滋賀県彦根市南川瀬町 1447-2