

この夏、どこよりも尖った“つまみ系かき氷”が誕生 和食レストラン「ごちそう村」から「超氷結！とり皮 甘辛揚げ かき氷」 ～6/14より、大阪・兵庫の20店舗で夏季限定で販売～

株式会社入船（兵庫県加古川市）が展開する、和食ダイニング「ごちそう村」（兵庫県内14店舗・大阪府内6店舗）は2022年6月14日（火）から8月31日（水）の間、「超氷結！とり皮 甘辛揚げ かき氷」（658円）を販売します。レモンかき氷の上に、甘辛いとり皮のから揚げと生クリームをトッピングした“つまみ系かき氷”です。



■ 季節メニュー開発の際に偶然生まれた珍メニュー。まさかのマリアージュにスタッフも興奮

ごちそう村では季節ごとに、期間限定のメニューを提供しています。例年のように4月末から夏の新メニュー開発に取り組んでおりました。その一つとしてとり皮を揚げて凍らせた「とり皮 甘辛揚げ」を開発。サクッと涼感のあるメニューだったことから試食の際に、開発スタッフがふと「かき氷一緒に食べたらどうなるんだろう」と考え、実際に盛り付けて食べてみました。レモンかき氷を用意し、その上に盛り付けたところ、レモンの酸味に、とり皮の甘辛さが絡み合い、絶妙な味加減になることに気づきました。様々なスタッフが試食し、一同大興奮。コクを増すために生クリームをトッピングしました。

毎年この季節になると各社が様々なかき氷メニューを提供します。果物をふんだんに使ったものや、SNS映えるものなど色々なかき氷が出る中で、意表を突く新たなかき氷としてお楽しみください。

■ 商品概要

商品名：超氷結！とり皮 甘辛揚げ かき氷

価格：658円（税込）

提供期間：6月14日（火）～8月31日（水）

特徴：レモンの果肉が入ったかき氷の上に、とり皮のから揚げ、生クリームを乗せ、甘辛いソースをかけました

提供店舗：和食ダイニング「ごちそう村」全店
（兵庫県14店舗、大阪府内6店舗）

H P：<https://gochimura.com/>

■ 和食ダイニング「ごちそう村」とは？

1988（昭和63）年、兵庫・播磨に1号店をオープン。現在は兵庫県内で14店舗、大阪府内で6店舗を展開する、郊外型のレストランです。これまでに「ソコ送別会」、バレンタインのチョコとごま手羽（てば）を交換する「ごま手羽（てば）チェンジ」などユニークな企画を実施しています。



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

「ごちそう村」広報事務局 担当：小村・田村・後藤 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp