

大阪・関西万博に新たなかき氷メニューが登場 会場東にあるレストラン「醗酵食堂」で7月18日（金）より本格始動 昔ながらのシンプルズベストなかき氷 「室温になじませた」氷使うことでやわらかな口当たりに

株式会社初亀（住所：大阪府枚方市、代表取締役社長：亀岡 健太郎）は7月18日（金）より、かき氷の販売を開始します。氷の食感やシロップにこだわり、シンプルズベストを目指した昔ながらのかき氷で万博来場者に涼を提供します。



万博グルメに新登場、氷屋仕込みの「シンプルズベスト」なかき氷

連日多くの方が来場する大阪・関西万博。各パビリオンやレストランは行列が当たり前となり、日傘を差したり、ハンディファンを手に持ったりと様々な暑さ対策をして待ち時間を工夫して過ごしています。当レストランでもソフトクリームなどはテイクアウトで販売していましたが梅雨も明け、いよいよ夏本番という時期に合わせ、かき氷の販売を始めます。

かき氷に使う氷やシロップは愛知県春日井市の「氷屋川久」から仕入れました。氷はかき氷専用で凍らしたもので、提供する際は「室温になじませた」氷を使います。そうすることで、ふわふわなやさしい食感でお召し上がりいただけます。シロップはあおりんご、みかん、ブルーハワイなど全5種類。ガムシロップを使えばコストも下げられますが、白糖を使うことでスッキリとした甘さになりました。ボリュームが多く見えますが、ほろほろと溶けるのであっという間になくなってしまいます。作り始める際にシロップを何度もしっかりとかけることで、最後まで味が濃いままお召し上がりいただけます。シンプルズベストを目指し、トッピングなどはあえて用意しませんでした。

水上ショーも先日再開され、ショーが店内から見られるほど近いところにある当店としてはうれしい限りです。ひと口ごとに感じる、氷とシロップの純粋な味わい。万博での思い出のひとつとして、当店のかき氷をぜひご堪能ください。

■「かき氷」商品概要

商品価格：1,100円

シロップ：ブルーハワイ、あまおういちご、みかん、パイナップル、あおりんごの5種

販売形態：テイクアウトのみ

■店舗概要

店名：醗酵食堂▲Hasshoku（はっしょく） ※▲は半角スペース

住所：大阪・関西万博 ウォータープラザマーケットプレイス東

席数：約180席

営業時間：9時～21時

業態：イートイン、テイクアウト

H P：<http://www.hatsukame.co.jp/hasshoku/>



●取材に関するお問い合わせ●

「醗酵食堂 Hasshoku」広報事務局 担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp