

可愛すぎて食べられない!?あの人気キャラクターのかき氷が登場 大阪・関西万博に京都の行列かき氷店「京氷菓つらら」 8/4(月)～10(日)の7日間、ORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に出店

株式会社小槌屋（本社：京都市伏見区、代表取締役：武内大輔）は、かき氷専門店「京氷菓つらら」を2025年大阪・関西万博会場内のORA外食パビリオン「宴～UTAGE～」に8月4日（月）～10日（日）の期間限定で出店します。万博限定商品として考案した「スカイリング脈拍エスプーマ」をはじめ、暑い会場内でクールダウンできるかき氷を販売します。



いちごミルク



スカイリング脈拍エスプーマ



焼きもちポタージュ

■京都の行列店「京氷菓つらら」が万博に出店

2019年7月、京都・二条エリアにオープンしたかき氷専門店「京氷菓つらら」は、「和の心を、氷菓に込めて」をコンセプトに、伝統素材と革新的なアレンジの多彩なかき氷を創作してきました。夏場は最大3時間待ちとなる京都の店舗のほか、全国にもポップアップ出店を重ね、各地のかき氷好きの「ゴーラー」にご来店いただいています。今回の万博出店は、世界に向けて京都の味と美意識を発信する大きな一歩となります。

万博限定商品として「スカイリング脈拍エスプーマ」を考案しました。「万博で過ごすひと夏の思い出をテーマ」に、会場のシンボル「大屋根リング」と人気キャラクターをモチーフにしたかき氷で、視覚と味覚のどちらも楽しんでいただけます。まん丸に盛り付けた氷には、ミントとチョコレートのシロップをかけ、青空を大屋根リングを表しました。かき氷のトップには、白い雲のように白あんソースをのせ、その上に赤色のエスプーマと青色のレアチーズクリームでこんもりとしたキャラクターの顔を描きました。赤色は野菜のビーツ由来、青色はスーパーフードとして知られるスピルリナ由来の着色料で色付け。食べてなくなってしまうのが可哀そうなくらい可愛く仕上がりました。

このほか、かき氷はオープン当初から夏の人気No.1の人気メニュー「桃カスタード」や王道の「いちごミルク」、とうもろこしの冷製スープのような味わいの「焼きもちポタージュ」、新しいみたらし団子をイメージした「あたらし団子」をラインナップ。万博限定のドリンク「灼熱のシャクシャク桃ソーダ」もご用意しています。

■「京氷菓つらら」のかき氷のこだわり

「京氷菓つらら」では、氷の質と味の調和を何よりも大切にしています。氷は、48時間以上かけてゆっくり凍らせた純氷を使用。氷の温度管理を徹底し、溶けるか溶けないかのギリギリ温度に保ちます。空気をたっぷり含ませながら削った氷は、綿雪のようなふんわりとした口溶けです。和と洋のエッセンスを絶妙にブレンドし、旬の素材を活かしたオリジナルシロップやトッピングを重ね、見た目のインパクトと味の奥行きを両立させています。古都・京都の風情と四季折々の素材を活かし、まるで工芸品のようなかき氷は、見た目、味わい、香り、食感、そして余韻の五感すべてで「涼」をご堪能いただけます。

◆取材についてのお問合せ先◆

株式会社小槌屋 担当＝近藤 TEL＝075-811-3330・090-9044-7343(近藤) メール＝kyoto.tsurara@gmail.com

■販売商品のご紹介



【大阪・関西万博限定メニュー】

スカイリング脈拍エスプーマ 2,025円

- ・ミントミルクシロップ
- ・チョコレートソース
- ・白あんソース
- ・ビーツミルクエスプーマ
- ・スピルリナレアチーズクリーム
- ・パールクラッカン
- ・チョコフレーク

万博からインスピレーションをた、見た目にも味わいにも心ときめくかき氷。ミントとチョコレートのシロップで青空に架かる大屋根リングを表現し、白い雲のような白あんソースをトッピング。ビーツ由来の赤色エスプーマとスピルリナで色付けた青色のレアチーズソースで作った人気キャラクターを飾りました。柔らかく立ち上がるエスプーマは、キャラクターの生命観を感じさせます。



灼熱シャクシャク桃ソーダ 1,000円

- ・桃ゼリー
- ・パインゼリー
- ・オレンジゼリー

ソーダの中に桃、パイン、オレンジの3種類のカラフルなフルーツゼリー。暑い会場を歩いた後に、さっぱりとリフレッシュできます。ソーダの上には、エスプーマに見立てた綿菓子をつまみ。綿菓子をソーダに溶かしてお楽しみください。



桃カスタード

1,800円

- ・桃シロップ
- ・ミルクシロップ
- ・カスタードクリーム
- ・桃果実

今が旬の白桃を使ったかき氷。開店当初から夏のNO.1人気メニュー。口いっぱいに桃の味わいが広がります。



いちごミルク

1,600円

- ・いちごシロップ
- ・ミルクシロップ
- ・ミルクエスプーマ
- ・カスタードクリーム
- ・いちご果実

モフモフしたミルクエスプーマに甘酸っぱいいちごのシロップ。中にはカスタードクリームが隠れています。



焼きもろこしポタージュ

1,700円

- ・とうもろこしシロップ
- ・ミルクシロップ
- ・焼きもろこし
- ・パルミジャーノ
- ・ブラックペッパー

とうもろこしの冷製スープをイメージしたおかず系かき氷。ブラックペッパーやパルミジャーノをトッピング。



あたらし団子

1,600円

- ・みたらしソース
- ・黒みつソース
- ・ミルクシロップ
- ・ホイップクリーム
- ・抹茶わらびもち
- ・黒豆きな粉

新しいみたらし団子のイメージした、和を感じる甘じょっぱいかき氷。

■出店概要

場 所：2025年大阪・関西万博 ORA外食パビリオン「宴～UTAGE」（大阪市此花区夢洲1）

期 間：2025年8月4日（月）～10日（日） 7日間

営業時間：9：00～21：00（LO20：45）

内 容：かき氷の販売

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

株式会社小槌屋 担当＝近藤 TEL＝075-811-3330・090-9044-7343(近藤) メール＝kyoto.tsurara@gmail.com