

老舗和菓子店「雪華堂」×「吉岡茶房」コラボ開発
新感覚！かき氷の和菓子 氷室のしずく 新発売
～夏のお土産に、涼やかな和スイーツはいかが？～

練馬区の老舗和菓子店「雪華堂」（練馬区 店主 佐藤 圭太）と我孫子市の「吉岡茶房」（千葉県我孫子市 店主 吉岡）がコラボして、日本初のかき氷を模した和菓子「氷室のしずく」を新発売します。

本製品は、苺の餡を、天然氷の味と固さを表現した弾力のあるゼリーでつつんだ生菓子です。吉岡茶房が仕入れる天然氷の「四代目徳次郎」は、栃木県日光市で百年前と同じ手法で作られ、冬場ゆっくりと時間をかけ氷へと仕上げ、夏場おがくずとともに氷を氷室に貯蔵します。本製品では、天然氷の風味を再現するため、氷の元となる日光連山の天然水を汲み取り、製造しました。

由緒ある天然水で作った新感覚和スイーツ「氷室のしずく」が、猛暑の夏にひとときの涼しさをお届けいたします。

- ◆吉岡茶房店頭および雪華堂ネット通販にて販売中
6個入り 600円（税抜き）
「吉岡茶房」 千葉県我孫子市若松 170-4
「雪華堂」 楽天 <http://www.rakuten.co.jp/amanatto/>
ヤフー <http://store.shopping.yahoo.co.jp/sekkado/>



「氷室のしずく」

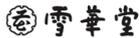
雪華堂（せっかどう）

- 住所 東京都練馬区旭丘2丁目19-8 ●HP <http://www.sekkado.co.jp/>
1879年創業の老舗和菓子店。関東限定「半生あまなつとう」など、豆本来の風味を保ちつつ丹精に仕上げられている甘納豆をはじめ家庭用/御進物としても人気です。赤坂本店直営店は都内に7店舗あり。
4月に東京ソラマチにて期間限定で販売されたイチゴ大福「スカイベリー大福」や練馬区内の老舗味噌店とのコラボ商品「昔みそまんじゅう」など話題の和菓子店です。

吉岡茶房（よしおかさぼう）

- 住所 千葉県我孫子市若松 170-4 ●HP <http://yoshioka-sabou.on.omisenomikata.jp/>
こだわりのかき氷は、現在、日本に5軒しかない天然氷屋のひとつである日光の「四代目徳次郎」の氷を使用。その自然の氷からできたかき氷を食べられる数少ないお店です。シロップも全て手作りで、練乳も自身で作るといふこだわりよう。その他、ピーベリー豆専門店として自家焙煎珈琲も人気となっています。

【お問い合わせ先】

株式会社 雪華堂 
担当：佐藤 圭太（代表取締役）
電話：03-3972-2522
FAX：03-3972-2521
E-mail：info3@sekkado.co.jp
HP：<http://www.sekkado.co.jp/>

練馬ビジネスサポートセンター
担当：竹内・横山
電話：03-6757-2020
FAX：03-6757-1014
E-mail：neri-sapo3@nerima-idc.or.jp
HP：<http://www.nerima-idc.or.jp/bsc/>