

丹波産素材を使ったお菓子の中島大祥堂が 新感覚のかき氷を発売



丹波里山から実りと心を込めたお菓子をお届けしていている中島大祥堂は、職人技とセンスが光る素材感豊かなかき氷をメニューオンいたしました。 素材の味をぎゅっと閉じ込めたふんわりとエアリーなエスプーマをのせた 新感覚のかき氷3種と、丹波栗をたっぷり使ったかき氷を 丹波本店、淀屋橋店のカフェ併設店でのみ夏季限定販売いたします。

販売期間:2024年6月27日(木)~9月30日(月)予定



中島大祥堂 丹波本店

150年前の古民家を移築した、 かやぶき屋根の丹波本店。

丹波の実りを生かしたお菓子のパティスリーと 厨房の中央に薪窯が鎮座するカフェがあり、

パティシエのこだわりが生きた 味わい深いケーキや焼き菓子をイートイン、 テイクアウトでお楽しみいただくことができ、 ランチでは焼きたての薪窯ナポリピッツァを ゆったりした空間でお楽しみいただけます。

丹波産ほうじ茶と黒豆きなこ 1,760円

芳ばしい丹波産ほうじ茶ソースと丹波 黒豆きなこの香り、丹波大納言小豆の 豊かな甘みを味わえるかき氷。 中には丹波大納言小豆餡、白玉を忍ばせました。 食べ進めるごとに素材の味わいが広がります。



丹波産大納言小豆 使用



抹茶エスプーマ 1,760円

抹茶シロップと抹茶エスプーマを重ねた上に金箔をあしらった見た目に贅沢な、抹茶の旨味と香りを存分に愉しめるかき氷。中には丹波大納言小豆餡、白玉、バニラアイスを忍ばせました。

丹波 夢丹いちご 1,760円

華やかな味わいの「丹波 夢丹いちご」をたっぷりと味わえるかき氷。丹波産氷上牛乳エスプーマ、バニラアイスとのマリアージュをお愉しみください。上にあしらった玄米メレンゲの食感がアクセント。

丹波産いちご、丹波産牛乳・使用・使用・使用・



中島大祥堂 淀屋橋店

大阪メトロ、京阪線淀屋橋駅直結の淀屋橋店は、 丹波の豊かな実りを味わえるお菓子の数々を かやぶきの古民家をイメージした店内で お楽しみいただけるお店。 デザートなどは、丹波本店よりも少しお気軽に 召し上がっていただけるよう、

シティサイズでご用意しております。

丹波産大納言小豆 使用

抹茶エスプーマ 1,540円

抹茶シロップと抹茶エスプーマを重ねた上に金箔をあしらった見た目に贅沢な、抹茶の旨味と香りを存分に愉しめるかき氷。 中には丹波大納言小豆餡、白玉、バニラアイスを忍ばせました。



丹波栗 使用



丹波栗とキャラメル 1,540円

丹波栗の美味しさを愉しめる特製かき氷。 芳ばしいキャラメルソースと玄米パフが丹波栗の 風味を引き立て、トッピングにも丹波栗の渋皮煮を 乗せた栗尽くしの美味しさ。食べ進めるごとに素材 の味わいが広がります。



【物販・カフェ併設店舗】

丹波本店 兵庫県丹波市柏原町柏原448 TEL: 0795-73-0160

淀屋橋店 大阪府大阪市中央区北浜3-2-23 新・大阪信愛ビル1F TEL: 06-6926-8152

【物販のみの店舗】

高島屋大阪店

大阪府大阪市中央区難波5-1-5 髙島屋大阪店 地階 和菓子売場 TEL: 06-6631-1101(代)

大丸心斎橋店 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1 大丸心斎橋店 本館 地階1階 TEL: 070-2273-1057

大丸梅田店 大阪府大阪市北区梅田3-1-1 大丸梅田店 地階1階西 TEL:06-6343-1231 (代)

大丸東京店 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店1階 和洋菓子売場 TEL:03-3212-8011(代)

「中島大祥堂」ブランド

丹波里山から実りと心を込めたお菓子をお届けしています。

丹波は日本の原風景「里山」として栗・黒豆・黒ごま・大納言小豆など大地の恵みの豊かな地。 四季折々の景観や、自然と共存するための知恵が脈々と受け継がれてきました。私たちはその 大地の豊かな恵みをお菓子に込めて多くの方にお届けします。旗艦店である「丹波本店」(兵 庫県丹波市)をはじめ、関西地区、東京で計6店舗展開しております。

<報道関係者様のお問い合わせ先>

中島大祥堂 広報 亀山小絵子 東京支店

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨1-6-12 マグノリアビル 3 F

tel: 03-6825-7771 fax: 03-6825-7772

mobile: 080-7235-0642

mail to: s-kameyama@danke-net.co.jp

official site: www.nakajimataishodo.jp/ Instagram: @ntdshop