

北海道・標茶町の幻のクラフトソフトクリームが東京初上陸！

あいぱく TOKYO にて 7 月 1 日から販売開始！

～全国のご当地アイス&クラフトソフトクリームが集う、新たなアイス文化の発信拠点～

東京・原宿にて、“日本のアイスクリーム”の魅力発信をテーマに、全国のご当地アイスとクラフトソフトクリームを提供する専門店『あいぱく® TOKYO（アイパク・トーキョー）原宿店』では、7 月 1 日から標茶町産の生乳を 100% 使用した幻のクラフトソフトクリームを販売開始致します。



根釧エリアを約 60 箇所回った中で、トップレベルのクオリティを誇る「風牧場」監修のソフトクリームがついに東京に登場しました。都心にいながらにして、1000km 以上離れた標茶町の大自然の恵みを味わえる貴重なきかいとなります。

今回「あいぱく® TOKYO 原宿店」では、風牧場監修のクラフトソフトクリームをイタリア・カルピジャーニ製マシンを使用した『原宿フラワーソフト』として提供します。**2025 年 7 月 1 日～（1～2 カ月予定 原料が無くなり次第終了とさせていただきます。）** 期間限定の特別な味わいを、ぜひこの機会にご賞味ください。

北海道川上郡標茶町『しべちゃ風牧場』

牧場を設立してから 35 年。標茶町の新鮮な牛乳 100% を使用し、変わらない製法を守り続けている牧場です。標茶の新しい風になりたいとの思いで「風牧場」と命名。

風牧場は小屋の横に大きなソフトクリームのオブジェが目印で、車道側のミニ牧場には、ヤギやポニーがいてお出迎えしてくれます。このミニ牧場を眺めながらソフトクリームを味わうのがまた格別です。



標茶町とは

釧路市から北へ約 35 キロに位置し、丘陵の牧草地が広がる酪農の町・標茶町は、北海道でも特に酪農に適した環境を持つ地域。この地の魅力は何といっても、四季を通じて安定した気候と豊かな牧草地にあります。野生のタンチョウも飛来する、そんな手つかずの自然環境は、牛たちにとっても理想的な住環境といえるでしょう。

20 年間磨きつけた職人技“幻のクラフトソフトクリーム”

風牧場がソフトクリームの販売を始めて 20 年。その間一貫して「**生乳の鮮度を重視し、大きく手を加えない自然な味**」を追求してきました。この牧場の信念が、極上のソフトクリームを生み出しているのでしょう。

多くのソフトクリームが似通った味になりがちなか中、風牧場は頑なに素材の力を信じ、最小限の加工で最大限の美味しさを引き出すことにこだわり続けています。

風牧場のソフトクリームは、4 月上旬から 12 月中旬までの期間限定で、これまで牧場でのみ販売されてきました。催事出店も一切行わない徹底ぶりで、まさに現地でしか味わえない「**幻のクラフトソフトクリーム**」です。



※写真は標茶町のお店で提供されているソフトクリームです。あいぱく®TOKYO では、「原宿フラワーソフト」として提供します。

標茶町産の生乳を 100%使用し、高温保持殺菌（HTLT）による少量生産を貫いています。

現在販売されている牛乳の 9 割が超高温瞬間殺菌（UHT）による殺菌ですが、風牧場では超高温瞬間殺菌

（UHT）ではなく、高温保持殺菌（HTLT）を採用し、程よく時間をかけつつ、「**牛乳の旨みが際立つ**」殺菌法を選択しています。この製法は時間も手間もかかりますが、生乳本来の風味とたんぱく質の構造をしっかりと保持できる（安定剤の量も最低限に抑えられる）という大きなメリットがあります。これにより、乳本来の自然な甘みとコクが損なわれることなく、上質なソフトクリームが出来上がるのです。

アイスマン福留コメント

私が根釧エリアを巡る際に必ず立ち寄る風牧場。その理由は、単に美味しいからだけではなく。そこには、35 年間変わらず良いものを提供してきた酪農家の魂と、北海道の大自然への敬意が込められているからです。

一度食べれば必ずやみつきになる、この風牧場監修のクラフトソフトクリーム。ぜひ多くの方に、この味わいを体験していただきたいと思います。標茶町の風と牛たちの営みが育んだ、まさに奇跡の一品。

クラフトソフトクリームとは？

「クラフト」とは英語の「craft」に由来し、「手作り」や「技術」を意味します。「クラフトビール」や「クラフトコーヒー」と同様に、素材・産地・成分を明確にし、製法・技術に徹底的にこだわって丁寧に作られたソフトクリームを指します。

クラフト商品は、量産品とは異なり手間暇をかけて製造されるため、均質的な味わいではなく個性的な風味が特徴です。クラフトソフトクリームは「牧場直送の乳原料で作ったこだわりのソフトクリーム」であり、一般的なロングライフ製品（常温保存可能品）原料は使用せず、生産者の顔が見える牧場直送の乳原料を使用することが最大の特徴です。

現在、東京都心の多くのソフトクリームショップや観光地では、効率とコスト重視の原料が使われており、どこでも似たような味になりがちです。しかし『あいぱく® TOKYO』では、全国の酪農家と連携して搾りたての生乳をもとにしたソフトクリーム原料を使用しています。オーバーランや温度も緻密に調整し、イタリア・カルピジャーニ製の高性能マシンで仕上げることで、素材本来の味わいを最大限に引き出します。

私たちは素材の産地や成分を明確に開示し、味の違いをしっかりとお客様に伝えることで、クラフトソフトクリームという新しい価値基準を広め、日本のソフトクリーム全体の質向上を目指しています。

“クール・アイス・ジャパン!!” 日本のアイスの魅力を世界へ

原宿といえば、日本のポップカルチャーやスイーツトレンドを生み出してきた街として世界的に知られています。クレープやタピオカドリンク、レインボースイーツなど数々のブームの原点となったこのエリアに、『あいぱく® TOKYO』が誕生する意義は大きなものがあります。若者文化と伝統が交錯する原宿から、日本初・世界初のアイスクリームトレンドを発信しようという試みは、国内外の観光客にとっても大きな魅力となるでしょう。実際、原宿店では世界中の観光客が日本各地のアイスを楽しめることから、“クール・アイス・ジャパン”を掲げ、海外の人へアピールしていきます。日本のアイスクリーム文化を凝縮した小さなアイスクリーム専門店『あいぱく® TOKYO』で、生涯忘れられないアイスに出会う体験を提供し、東京から世界へ日本のアイスクリームの魅力を届けてまいります。

◆原宿フラワーソフトとは

口金を使用し、絞り出すことで花束や花のような形状の華やかなビジュアルのソフトクリームが作り出されます。はもちろん、食べ歩き文化が浸透している原宿という土地柄に合わせて、見た目の楽しさにもこだわりました。

◆アイスマン福留について

日本初のアイスクリーム評論家。ソフトクリームの食べ比べ、生乳の生産量日本一を誇る北海道別海町のソフトクリームを監修するほか、全国 47 都道府県を周りご当地アイスを食べるなど、全国流通している大手流通メーカーのアイスクリームも網羅。年間に食べるアイスクリームは 1,000 種類以上。食べたアイスのパッケージ 1 万点以上をすべて保管するコレクターとして「アイスクリームミニ博物館」も監修。著書に「日本懐かしアイス大全」「日本アイスクロニクル」「日本ご当地アイス大全」(辰巳出版) などがある。



◆店舗情報

店舗名：『あいぱく® TOKYO 原宿店』

所在地：東京都渋谷区神宮前 1-20-4 アクシア原宿 103C (JR 原宿駅 竹下口より徒歩 3 分)

営業時間：11:00～19:00

定休日：なし(年末年始のみお休み)

提供内容：全国各地のご当地アイスクリーム(約 100 種類)、クラフトソフトクリーム(月替わりで入れ替え)、ドリンク類 他

運営：一般社団法人日本アイスマニア協会／株式会社アイスクリーム・ラバー(企画・監修：アイスマン福留)

皆様のご来店を心よりお待ちしております。『あいぱく® TOKYO』が創り出す唯一無二のアイスクリーム体験にご期待ください。

FAX 返信用紙
03-6823-4762

※大変お手数ですが、取材にお越し頂ける場合は本紙に必要事項を記入いただき、
下記FAX番号もしくは、メールにてご返信いただきますようお願い申し上げます。

FAX番号：03-6823-4762 メール：i89@icemania.jp 株式会社アイスクリーム・ラバー宛

貴社名	
貴媒体名	
部署名・役職	
ご芳名	
TEL	
FAX	
メール	@
ご同行者	名
取材予定時間	月 日 午前・午後 時 ～ 時
アイスマン福留への インタビューのご希望	有 ・ 無

取材予定日時は仮でかまいませんので、ご記入をお願い致します。

お申込み状況によっては取材のお時間を変更させていただく場合もございます。

お問い合わせ先

■取材の連絡先、お問い合わせ

株式会社アイスクリーム・ラバー 担当：下西（ office-info@lover.co.jp ）

TEL：03-6823-4761