

平成 29 年 7 月 5 日

富士急行株式会社

株式会社富士急ハイランド



富士急ハイランドに 100 種類超のアイスがど・どーんと集結 「ド・アイス博」 7/28(金)～8/6(日)開催



富士急ハイランド(山梨県富士吉田市)では、平成 29 年 7 月 28 日(金)～8 月 6 日(日)の期間、日本各地のご当地アイスと世界のアイスが“ど・どーん”と 100 種類以上集まる夏イベント「ド・アイス博」を開催いたします。

このイベントは、「アイスクリーム博覧会」とのコラボレーション企画で、山梨県初開催となる今回は、アイスクリーム、ソフトクリーム、シェイク、かき氷といった夏の風物だけでなく、SNS で話題の思わず写真を撮らずにはいられない“魅せる”アイスも一堂に揃います。

日本各地のご当地アイスに加え、綿のようにふわふわな台湾かき氷や、ドイツ発のスパゲッティアイス、イギリス発のわたあめソフト、日本でただ一人の正式なトルコアイス職人“ギュネイ氏”がその場で練り上げるドンドルマといった海外の人気アイスも多数登場、その数は総勢 100 種類を超えます。仲間とシェアしてたくさん食べるもよし、叫びすぎた喉を冷やすもよし、1 アトラクション 1 アイスで制覇していくのもよしです。

また、富士急ハイランドの園内でも、山梨県に因んだ新味のソフトクリームとして富岳風穴名物「とうもろこしソフトクリーム」や SNS で話題の「黒みつ信玄ソフトクリーム」が登場します。

猛暑が予想される今夏、富士急ハイランド「ド・アイス博」で‘涼’を満喫ください。

【主な出店店舗及び出品商品】

ニッポンのアイス

- 広島県尾道市「しまなみドルチェ」 ○福島県須賀川市「G501」 ○京都府宇治市「吉田銘茶園」
- 滋賀県野洲市「クレープリー・グランデール」 ○福岡県芦屋町「Sweet Box」 ○東京都・巣鴨「雪菓」
- ご当地アイス選手権「レックス・ベリー」 ○「ご当地アイスミュージアム」

世界のアイス

- トルコの“のび～るアイス”ドンドルマ ○台湾かき氷「綿綿氷」 ○ドイツ発「スパゲッティアイス」
- 台湾「盆栽アイス」 ○イギリス発「わたあめソフト」

■ニッポンのアイスクリーム

瀬戸内海ジェラート	生産農家手作りジェラート	伝説の宇治茶園茶葉ソフト	炎の焦がしアイスクレープ
広島県尾道市 「しまなみドルチェ」	福島県須賀川市 「G501」	京都府宇治市 「吉田銘茶園」	滋賀県野洲市 「クレープリー・グランデール」
			
しまなみ海道に浮かぶ瀬戸田を中心に、伯方の塩、因島のスイカ、尾道の桃、瀬戸田レモンなどの瀬戸内海の極上スイーツをジェラートに。日本最大級のお取り寄せサイトで12年連続1位を獲得する極上ジェラートが登場。	無農薬りんごを作るりんご農家の薄井氏が、近隣の農家が作る無農薬野菜や、自然の素材を元に、日本一おいしい味わいのジェラートと称される絶品ジェラートを作る。農家が作る自然派ジェラートに感激。	無形文化遺産を授かる、京都・宇治の歴史と伝統の茶園「吉田銘茶園」の玉露の茶葉を使用した、玉露ソフトと、和を基調にした和風の玉露パフェ。16代続く茶園の伝統と21世紀のアイスデザートが完成した極上茶スイーツ。	アイスなのにバーナーの炎で焦がして溶けない!?驚きのアイスクレープが人気のクレープリー。狐色にキャラメリゼされた上部はパリパリ、アイスはほのかに柔らかさを帯び、絶妙な味わいに。感動。

果肉を感じる上流ソフト	富士山天然氷の極上かき氷	有名観光地アイス選抜	お取り寄せアイス
福岡県芦屋町 「Sweet Box」	東京都・巣鴨 「雪菓」	ご当地アイス選手権 「レックス・ベリー」	「ご当地アイスミュージアム」
			
福岡にあるソフトクリームの製造工場が作る話題のソフトクリームと飲むソフトクリームシェイクが味わえる。あまおうの果肉を入れたソフトは、種を感じる本格派。味わったことのないワンランク上のソフトクリームに驚き。	昨今のかき氷ブームを牽引する東京・巣鴨の名店「雪菓」は、富士山天然氷「蔵元不二」の天然氷を使用。何週間も時間をかけて凍結する氷は硬く、それを研ぎ澄まされた、削り器で薄く削り出すからふわふわで極上の味わいに。	最近、観光地で見かけるあのソフトクリームのようなアイス。素材に、なによりもこだわるレックス・ベリー社のプロデュース。今回は特別に普段は揃わない、ご当地限定のアイス、頭を下げて特別に一堂に集結して頂いたのです。	北海道から、沖縄まで60種類を越えるご当地アイス、ご当地かき氷などを一堂に会するミュージアムショップ。牛タンアイスやカニアイス等の超ド級のご当地アイスから、レアなアイスまでとっておきのアイスを選べる。

■世界のアイスクリーム

本物のトルコアイス職人	台湾かき氷	ドイツの定番	意外なコラボ	SNS で話題
トルコ “のび～るアイス”ドンドルマ	台湾 「綿綿氷」	ドイツ 「スパゲッティアイス」	イギリス発 「わたあめソフト」	台湾 「盆栽アイス」
				
世界に 200 人以下しかいない、トルコアイスの伝承者の一人で、唯一日本で活躍するギュネイ氏が山梨県に初登場。とにかく伸びるだけでなく、ミルクの味が凝縮された味わいはアジア 1 と称されるほど。	味付氷玉を綿のように、薄く削り出す台湾発の氷スイーツ。口解けの良さはもちろん、口の中に広がるジューシーな味わいが世界を魅了。大ブレイク。	バニラアイスクリームを、専用の機械に押し込めて、細く麺のように押し出す。いちごのソースにピスタチオを振り掛けると、トマトとバジルのように見える。ドイツの定番。	わたあめと、ソフトクリームの最強コラボ。イギリスの店舗発祥のこのアイスは、瞬間にアジア全土で大ブーム。わたあめをちぎって、ソフトクリームにディップして食べると、スイーツのような新たな衝撃が。	台湾・夜市の名物となった盆栽アイス。ソフトクリームの上に、土にしか見えないチョコレートクラッシュ。野菜を乗せると…とにかく SNS で大ブレイク中の台湾アイス。

※「アイスクリーム博覧会」は株式会社ご当地グルメ研究会の登録商標です。

※開催時間は、9 時～18 時までとなります。

【富士急ハイランド営業データ】

- 営業時間 平日 9:00～17:00、土休日 9:00～18:00
※季節により異なります。詳しくは WEB サイトをご覧ください。
- 休園日 8、9月は休園日なし
- 料金 入園料：おとな（中学生以上）1,500円、こども（3才～小学生）900円
フリーパス：おとな 5,700円、中高生 5,200円、こども 4,300円
- 交通 車／新宿から中央自動車道で約 80 分、河口湖 IC に隣接
東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由で約90分
バス／新宿から高速バスで約100分、富士急ハイランド下車
東京駅から高速バスで約110分、富士急ハイランド下車
※首都圏の他、名古屋、関西等30ヶ所以上から直通バス運行中
電車／JR中央本線大月駅で富士急行線に乗換富士急ハイランド駅下車
大月駅から約50分
- お問合せ 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
TEL：0555-23-2111

以上