



SHIRAITO BRAND
MURAKAMIYA



糸島・白糸 村上や「白雪の花」プレミアムコラボレーションのご案内

Delistro
ISA.CO.,LTD

Slowly, from now on... "We make products that make you happy."



SHIRAITO BRAND
MURAKAMIYA

premium seasonal

福岡・糸島より 行列が絶えない名店 「村上や」との 限定コラボレーション

Delistro プレミアムシーズンに、毎年行列を増やし続け話題を集めている福岡糸島発「村上や」の元祖ふわふわかき氷「白雪の花」が登場。意欲的にトレンドを取り入れた最新メニューや定番の人気メニュー、地域名産を取り入れたオリジナルメニューなど、多くのメディアが取材に訪れる「村上やブランド」の意匠ライセンスで展開できる店舗数完全限定のプレミアムコラボレーションをご紹介します。





日本一の「氷」を届けたい。

今から 20 年前、究極のかき氷をつくるために、上質な原料の水を求めてたどり着いた糸島の「白糸の滝」。私たちは自然に囲まれた白糸の滝の傍らに店を構え、幾度も試行錯誤を重ねて本当においしいかき氷「白雪の花」をつくりあげました。当時は避暑に訪れた観光客だけが訪れる無名なかき氷でしたが、その時に味わっていただいたお客様は毎年毎年この味を楽しみに白糸の滝へと足を運んでくださるようになりました。やがてこの感動、美味しさがクチコミで広がり、「白雪の花」20 年を経た今、順番待ちの車が山の麓まで行列をつくる程に沢山のお客様に愛される福岡糸島を代表とするお店へと育まれました。これからもかき氷ブランドとして、糸島の天然水にこだわり、白糸よりこの感動を全国の皆様に届けていきたいと思っています。ずっと頑に丁寧。 株式会社 村上や

水に惚れた、 糸島の天然水との奇跡的な出逢い。

「この場所に決めたきっかけはこの白糸の水に惚れ込み、水にこだわればもっとより良いものが生まれると思ったんです」糸島の地にこだわった最大の理由は、氷づくりに最も適した清澄な水の存在があったからこそ。さまざまな山や場所の水を徹底的に測定し、透明度・水質など私たちの一番理想とする水にやっと出逢えたのです。白糸の滝の下に流れる本流の水は、人々が手をつけることのない透明で綺麗な水が流れており村上やでは、その水を地下でさらにろ過した天然地下水をすべて使用しています。この新鮮な水との絶妙なコラボレーションがどこにもない味を生み出し奇跡の出逢いとなり、村上やならではの製法ができ、後に特許製法となったのです。

製氷業者がつくる氷とは違う、 かき氷のためだけの氷。

大自然で磨き抜かれた糸島のこの特別な天然水を使用することで、どこにもない口どけのよさが完成しました。私たちが求めていたものは、口に入れたとたん雪のようにとけてゆく驚きの舌触りで、今ではみなさんに『雪菓子』と呼ばれ、親しまれています。この特殊な製法のかき氷は、後味の感覚にもこだわりを持ち様々な経験手法を重ねながら、追求してきた集大成です。製氷業者が造る氷とは違い、かき氷を造るマイスターが、かき氷の為だけに水質・成分にこだわり製氷。このかき氷専用の氷は、気温や室温、湿度に合わせて作り出し、固さ柔らかさを日々調整しています。空気をたくさん含むことで生まれるその美味しさは、「村上や」の伝統技法であり、幾度も試行錯誤を重ねた末にたどり着いた究極の氷なのです。

この氷に秘めた想い、 追求した「氷づくり」

滑らかに、繊細に削りながら研ぎ澄まされた空気も漂い、いつの間にか無の境地に。透明度の高い濁りのない水はよりきめ細かい雪のような氷を削り出します。このふわふわの層を削り上げるためには、氷を削る課程の中でも熟練した技術が求められ、従来にはなかったスタイルにたどり着きました。

世の中にない最高峰の氷を作るための追求とこだわりは尽きることなく心を込めて丹念に仕上げていきます。そのために出来ることを純氷と向き合いながら、一つずつ積み上げていくことが一番大切だと常に考えております。お客様の一口目までわずか30秒、より新鮮な状態で、一番おいしいコンディションで手元に届くかが重要な鍵となっています。

日本初の製法、味付き「氷」

ゼロ地点からたどり着いた特許製法。

特許「氷の製造方法」特許第5020481号



新しい氷の在り方に向き合おうとした際、ふと閃いたのがこのどこにも真似の出来ない製法。かき氷の既成概念を壊した先に出来た独自の味付き氷は、実は日本初。一般的な製造方法とはまったく異なる方法で作られている為、かき氷にすると雪のようなふわふわとしたやわらかな食感を持ち、雑味のない細やかな甘みが口の中に広がります。見た目だけではなく美味しさにこだわり、新鮮な空気をたくさん含んだ、エアリーでやわらかい味は特別な製法だからこそ生まれます。このこだわりがあったからこそ、食べていただく方々に感動を与えることができたのだと思います。

「味付き氷」。特に味の成分がいずれの箇所も均一ということには、とことんこだわりました。どこを削っても同一の味、食感であること。食べた後、喉が乾きにくいさっぱり感。氷にした際の丁度良い絶妙な甘さを作り出すことはとても大切で、それぞれのテイストに合わせた、水と素材の黄金比レシピを徹底し確立しています。糸島の天然水をふんだんに使用した氷のなめらかさと繊細さは、試行錯誤を経て、やっとここまでたどり着いた賜物なのです。常にクオリティの高い美味しさを追求しながら新しい価値をつくりあげることに専念してきました。ゼロからはじめやっと取得した特許製法ですが、そこにはかき氷に対する深い思い入れがあったからこそ、ようやく完成したのです。



かき氷の可能性を拡げるレシピをお届けしたい。

村上や
レシピ開発 村上雅成

カフェ、レストラン、「かき氷」を
フレキシブルに提供できるように。

現在は村上やの2代目代表であり、現場を取り仕切っている。
お客様目線に立ちながらのレシピ開発と常に斬新な発想を忘れない。

本当のゴールはお客さまが召し上がる瞬間です。みなさんが笑顔になるものを作りつづけたいという気持ちが強いからこそ妥協出来ないものがあります。数ある中からお客様に選んで頂くためには、常に一つひとつの細やかな心遣いを大切にしています。多いときは1日900~1000杯ひたすら丁寧に無心で削り続けていますが、気温や湿度にも配慮し、その日よっての繊細な調整が必要となります。材料は常に良いものを使うという考えをモットーに、現在はバラエティに富んだレシピの開発にも携わっています。研究を重ねて編み出した具体的な製法は企業秘密ですが伝統を守るためにも日々の研究開発に取り組んでいて、最近では現代のニーズも取り入れる柔軟性も必要だと考え新メニューの開発にも意欲的に取り組んでいます。

たどり着いた、
最高峰のかき氷。

白雪の花 商標登録「白雪の花」
shirayuki no hana

20年の時を経て培った、最高級の水。妥協なく素材を極めた本物の味わいにこだわり「とにかく素材だけは良いものを」と天然素材のみ的高级素材を惜しげもなく使用しました。高級を超越した「氷の王様」の中の王様。儂い口どけとやわらかな存在感ある味わいで、シリーズの中で最高峰の逸品。「白雪の花」は厳選した素材、産地に徹底してこだわり、香料や着色料は一切使用せずつくり上げた究極のかき氷です。

ひと口食べると、今までにないふわふわの口どけに驚き、ふた口目にはまろやかで繊細な食感に頬が緩み、食べ進めるごとに特別なかき氷の旨みをしっかりと感じる事が出来ます。厳選素材を生かしたやさしい味に満たされ、さらに贅沢な味わい。手作りの氷が生み出した雪のような別世界は至福のひとつを堪能できます。

ショコラ

- chocolat -

オリジナルで独自にブレンドしたココアパウダーから作ったチョコレートを使用。チョコレートのほろ苦さと後味のスッキリとした繊細な甘さが交差する、大人好みのテイストになっています。甘さと苦さのバランスが絶妙な、チョコレートの風味が口の中でふわっと広がります。素材が生きたやさしいテイストは女性に大人気。奥深いショコラの濃厚な味わいと香りが氷の爽快感をより一層引き立てる自信作です。



ミルク
- milk -

さまざまな牛乳を氷のために独自のブレンドでつくり上げたスタンダードのかき氷。やさしくコク深いミルクの味わいが、すっと口の中に溶け込んでいきます。



イチゴ
- strawberry -

糸島ご当地特産品でもある完熟あまおう苺をふんだんに使用しました。着色料を一切使用しないのでナチュラルではのかなイチゴ色を醸し出しています。最高級のかき氷でいただく、不動の人気逸品です。



抹茶
- matcha -

国産にこだわり、八女市星野村の金賞受賞した日本一の抹茶を贅沢に使用。茶葉を丁寧に石挽きにしたものを用いることでほんのりと香る茶の葉の旨みの中に苦みがフワリと風のように吹き抜けます。年齢を問わず、親しみやすい口あたりが特徴です。



コーヒー
- coffee -

福岡の飯塚市にある「珈琲料理人」が作ったキリマンジャロをベースに旨味を引き出した深煎り珈琲を贅沢に使用。ほんのりピターな風味とコーヒーの香りを引き出した深煎り珈琲は、香りの中で濃とした風格を与える大人のかき氷に仕上げました。



キャラメルラテ W
- caramel latte W -

2層の水がミルクコーヒーとキャラメルの味をコクを深く際立たせる、風味豊かな落ちつく味わい。自然な甘さが、優雅で特別なひとときを感じさせる逸品。



ショコライチゴ W
- chocolat & strawberry W -

気品ある香り高いショコラと、みずみずしく甘ずっぱい糸島特産あまおう苺のコーラボレーション水。福岡県産あまおう苺をふんだんに織り込んだどこか懐かしさを感じる、今までにない贅沢なかき氷です。



抹茶きなこ W
- matcha & kinako W -

金賞受賞八女産の抹茶に、香ばしく甘みのある京きなこが織りあう、新しい和のスイーツの形。抹茶もきなこも石挽きにて製粉化することで細やかさと味の均一性が生まれ、香ばしさと旨みを最大に閉じ込めました。

strawberry&chocolate banana
ストロベリーチョコバナナ



matcha&zenzai
星野村金賞抹茶ぜんざい



blueberry cheese lemon
ブルーベリーチーズレモン



地域特性・客層に合わせたオリジナルメニューを

最高峰の氷を使用した村上や × 貴店のプレミアムコラボレーションは、村上や「白雪の花」の定番メニューはもちろん、新作もメニューとして導入いただけます。さらに、営業店舗の地域特性に合わせたオリジナルメニューも導入可能。レシピ開発は村上やのマイスターチームが監修、地域特産物 [例：博多あまおう、抹茶、ブルーベリー etc...] の使用も可能です。村上やでは食べられないオリジナルコラボメニューは、多くのメディアが取材に訪れ、抜群のPR効果で近隣エリア外の集客に大きな実績を出しています。



SHIRAITO BRAND
MURAKAMIYA

村上や 意匠 白雪の花プレミアムコラボレーション概要

生活様式の変化やデリバリーなど食の多様化で、飲食店運営も集客も、これまでとは異なる新たなアプローチが必須課題となりました。進化し続ける「村上や」かき氷「白雪の花」シリーズは、常にトレンドを取り入れ話題や行列を生み続けている強力なコンテンツ。新規客、リピート客の獲得に、村上やのかき氷「白雪の花」限定コラボレーションをご提案します。

- * 契約期間は最低 2 年間となります
- * 各・都道府県 10 店舗程度での募集
- * かき手のマイスター研修が必要です
- * 意匠ロイヤリティーが発生します
- * オリジナルレシピは別途開発費が必要です

導入サポート・お問い合わせ

Delistro

ISA.CO.,LTD

Slowly, from now on... "We make products that make you happy."

ISA 株式会社 : 〒802-0841 福岡県北九州市小倉南区北方 3-7-18



お電話でのお問い合わせ 0120-113-714

土日祝日を除く 10:00~17:00



メールでのお問い合わせ info@kumicha.jp または [メールフォーム](#) ▶

24 時間受付 ①お名前 ②ご住所 ③電話番号をご記入の上送信ください。確認後、担当者より折り返しご連絡いたします。

