

2025年8月27日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】奈良の大人気かき氷店「kakigori ほうせき箱」と SNSで話題の「大人の果肉の沼」がコラボレーション！ ＪＲ名古屋駅『かき氷&ひんやりスイーツフェア』で登場

梅乃宿酒造株式会社（本社：奈良県葛城市、代表取締役：吉田佳代）は、“かき氷発祥の地ともいわれる奈良”の大人気かき氷店「kakigori ほうせき箱」と、梅乃宿酒造の人気リキュール「PARLORあらごし 大人の果肉の沼」をたっぷりかけた“大人の贅沢かき氷”「沼ごおり」でコラボレーションします。

今回のコラボレーションは、「kakigori ほうせき箱」が出店する「ＪＲ名古屋駅１番線企画『かき氷&ひんやりスイーツフェア』」での限定スペシャルメニューとして、2025年8月27日から9月2日までの期間限定で提供します。

「PARLORあらごし 大人の果肉の沼」ブランドページhttps://shop.umenoyado.com/Page/Parlor_Aragoshi/



ベリーベリーヨーグルト



マンゴーパッションヨーグルト

【スペシャルコラボメニュー】

ベリーベリーヨーグルト

ミルク、ラズベリー、ヨーグルトに梅乃宿酒造の『大人の果肉の沼「いちご」』を合わせました。いちごとラズベリーの甘酸っぱさとヨーグルトの爽やかな酸味、ミルクのまろやかさが溶け合うことで、リッチながらもすっきりとした後味が楽しめます。

マンゴーパッションヨーグルト

ゆず、柿の葉和紅茶、パッションフルーツに梅乃宿酒造の『大人の果肉の沼「マンゴー」』を合わせました。

エキゾチックなマンゴーとパッションフルーツのトロピカルな香りに、ゆずの爽やかな酸味がアクセントとなり、後味に柿の葉和紅茶のほのかな渋みと和の香りが広がる、多層的な味わいが楽しめます。

【提供期間】

2025年8月27日～9月2日

【提供場所】

ＪＲ名古屋駅１番線（７０席程度）

【『かき氷&ひんやりスイーツフェア』について】

ＪＲ名古屋駅１番線の線路上で、2025年6月13日～2025年10月28日の期間中、全国各地の名店が集結する「かき氷&ひんやりスイーツフェア」を開催しています。「kakigori ほうせき箱」は、第7弾店舗として2025年8月27日～9月2日の期間に出店します。

【かき氷×お酒という新しいスタイルを提案】

梅乃宿酒造はこれまで、「お酒をもっと自由に楽しむ」という視点から、飲むだけにとどまらない、新しいお酒の体験を商品化してきました。今回の取り組みは、その延長にある“かき氷で一杯やる”という新提案です。かき氷の発祥地である（諸説あり）奈良の酒蔵だからこそこの“かき氷”への挑戦です。

ふわふわの氷に果肉リキュールを注ぎ、五感で楽しむ夏のご褒美が完成。特別な道具がなくても、家で“沼体験”が始められます。公式オンラインショップの販売を中心だからこそ、「家でどう楽しむか」というシーン提案を重視しています。今回の企画は、実店舗で先行体験を設計することで、家庭でも再現できる“かき氷で一杯やる”という新しい飲酒文化を提案するものです。



【「kakigori ほうせき箱」について】

「kakigori ほうせき箱」は、奈良の食材を活かした独創的なかき氷が楽しめる大人気店です。72時間かけて作られた純氷「72時間氷」と、ムースのようなエスプーマのトッピングが特徴のかき氷を提供しています。

抹茶、牛乳、季節の果物や野菜など、奈良の恵みをふんだんに使用し、ここでしか味わえない季節限定メニューも豊富です。

全国からかき氷好きが集まる大人気店で、奈良のかき氷ブーム牽引店としても知られています。

店舗住所：〒630-8222 奈良県奈良市餅飯殿町4-7

公式Instagram： <https://www.instagram.com/housekibaco/>

【PARLORあらごし 大人の果肉の沼について】

PARLORあらごしとは「もっと多くの人にお酒を自由に楽しんでもほしい」という想いから生まれたブランド。

飲むだけに限らず、食べたり、かけたり、新しいお酒の楽しみ方ができます。

大人の果肉の沼「いちご」

厳選された2品種のいちご果肉をそのまま食べるようにたのしめる贅沢なりキュール。上質ないちごの甘味・酸味・香りを自然な風味で味わえるよう、ていねいに加工したピューレを使用しました。とろけるように柔らかい果肉のごろっと感と、本物果実だからこそできる贅沢なとろっと感。



大人の果肉の沼「マンゴー」

3品種の完熟マンゴーをベストブレンド！マンゴーをそのまま食べるようにたのしめる贅沢なりキュール。マンゴー本来のとろっと感や甘く濃厚な味わいをたのしめるように、1本に1.2個分のマンゴーを贅沢に使用しました。隠し味に、パッションフルーツとレモンを加えることで、さわやかな酸味と華やかさをプラス。



1893年創業の地酒蔵。近年は日本酒だけでなく、リキュール等の若い世代にも人気の新しい商品も開発・製造しています。酒銘の「梅乃宿」は旧蔵の庭にある樹齢約300年の梅の古木に鶯が飛来し、その風雅なさえずりを楽しませてくれることにちなんでいます。近年では日本酒リキュール「あらごしシリーズ」が大ヒットし、日本酒だけでなく幅広い層に親しまれています。

商号：梅乃宿酒造株式会社 代表者 吉田佳代
所在地(本社)：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1
設立：1893年（明治26年）
資本金：3,000万円
事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発
URL：<https://umenoyado.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

梅乃宿酒造株式会社 マーケティング部：石塚好 E-mail：ishizuka@umenoyado.com

本社：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121