

今年の夏は、新しいシトラス系のアイスバー  
「mikaned citrusserie」

## (FOOD)

福田里香=文 text: Ricca Fukuda



- a. シトラスベリー & カモミールティー 大隅半島産のオーガニックカモミールを使用。ラズベリーでほんのピンク色に染まったかわいい1本。
- b. レモンパニラミルク シロップを含ませたレモンの輪切りとミルクは最高の相性。パニラビーンズでフレーバーつけたさわやかな1本。
- c. たんかん & タイム 100%たんかん果汁をベースに仕立てた、後味の香味がすばらしい1本。フレッシュタイムの小枝を閉じ込めました。

- d. マイヤーレモンのオールドファッション・ママレード 希少な柑橘をオープンで蒸焼きにして作ったママレード入り。ヨーグルト生地にたっぷり混ぜ込みました。
- e. シトラスミックスレモネード 夏といえばレモネード。みんなが大好きな飲み物をアイスバーに仕立てました。夏の柑橘がたっぷり。
- f. レモンカード & エスプレッソビスコッティ レモンカードを混ぜ込んだヨーグルト生地に、コーヒーを含ませたビスコッティ入り。大人味のおやつ。

¥250 (予定価格) 7月上旬販売開始予定

酷暑が続く日本の夏。35℃くらいだろっか、一定の気温を超えると、脂肪分の高いアイス「クリーム」より、氷成分が多くさっぱりとした口当たりのアイス「バー」のほうが、断然おいしく感じる。ああ、どっかにサワーで甘くないアイスバーがないかしら？ ならば作ろう！

そんな理由でこの夏、千駄ヶ谷のグッドネイバースファインフーズ(以下、GNF)とコラボして、アイスバー「mikaned citrusserie (ミカンド・シトラスセリー、以下、ミカンド)」を新発売。シトラスを加工した冷凍果汁というコンセプトから、柑橘の代表品種・ミカンの語尾に「ed」を付け「ミカ



**GOOD NEIGHBOR'S FINE FOODS**  
東京都渋谷区千駄ヶ谷3-3-14  
TEL03-3470-3940  
12時～18時営業 無休  
<http://goodneighborsfinefoods.com>

ンド」、citrusserieは、柑橘フード専門店といった意味合いの造語で、柑橘系フルーツに特化したアイスバーのシリーズということを標榜しています。「ミカンド」はもともと、GNFのオーナーの中原慎一郎さんが鹿児島出身だったことから「南九州は柑橘の宝庫。なにかおいしいものを作りたい」と始まったプロジェクトで、製造も鹿児島県の大隅半島に広大な農場を持つメーカーが、一つ一つ手作業で生産しています。極力甘さを控えたのが特徴で、ヨーグルト&ミルクベースが3つ、果汁ベースが3つの計6種類。ヨーグルト&ミルク系は、柑橘をレモンカードやママレードに加工することで、乳製品のこくを生かし満足感のある味わいに仕上げました。デザート一品としても最高。また、果汁系は「たんかん」などのあと口に芳気が残る珍しい品種やハーブでフレーバーをつけたりと、フレッシュ感を大切にしたい味わい。マドラー & 氷代わりとしてお酒のお供にもぴったり。ワイングラスに挿せば、即席のサンクリアに早変わり。