

川崎の複合商業施設「ラ チッタデッラ」にある『白熊堂』にて
川崎生まれの新種の唐辛子「香辛子」を使った新メニューが登場！
冷たいのにホットな味わい!?冬にこそ食べたいかき氷の新提案
「香辛子のホットなチャイかき氷」販売

提供期間：2024年1月30日(火)～2月29日(木)

JR川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」(神奈川県川崎市川崎区小川町/運営：株式会社 チッタ エンタテイメント/代表者：美須アレッシェンドロ)にあるかき氷専門店、天然氷『白熊堂』では、“かわさき生まれの燃焼系やさしい「香辛子」”を使用した新メニュー「香辛子のホットなチャイかき氷」を期間限定で2024年1月30日(火)から2月29日(木)までご提供いたします。

【商品概要】



■商品名: 香辛子のホットなチャイかき氷

■価格: 1,800円 (税込)

■特長: 日光の老舗蔵元である松月氷室の天然氷を使った白熊堂のかき氷と川崎生まれの燃焼系やさしい「香辛子」を取り入れたコラボレーションメニューが誕生！
白熊堂の特製ミルクソースをベースにしたかき氷に、甘くてスパイシーなチャイのような味わいの香辛子のシロップをかけ、最後にふんわりと軽い香辛子ホイップの上をパブリカパウダーで彩った、かき氷なのに身体の中からあたたまるホットな味わいの新感覚かき氷です。何層にも重なったふわふわの氷の中には、ナツメグをアクセントに加えたパブリカクリーム、食感を楽しむためのクランブルを入れました。

天然氷『白熊堂』

●白熊堂のかき氷

日光の老舗蔵元、松月氷室の天然氷を使用。真冬の寒さを利用してゆっくりと凍ってできる天然氷は不純物が少なく透明度抜群！そんな貴重な氷を職人技で薄く丁寧に削り、ふわっとしたくちどけのかき氷に。旬の素材を取り入れ、こだわった氷蜜をたっぷりとかけ、他では味わえない特別なかき氷をお届けしています。



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテイメント 施設運営部 テナントPR事務局 担当：齋藤・原
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp

“かわさき生まれの燃焼系やさい「香辛子」”とは

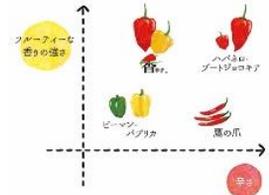
香辛子とは・・・

燃焼力の高いソバネロやブートジョロキアから生まれた香りがフルーティーで辛みが少ない“かわさき生まれの燃焼系やさい”です。トウガラシに含まれる辛み成分カプサイシンの代わりにカプシエイトを含むので辛みが1000分の1に抑えられた、そのまま食べられる香り高いトウガラシ。辛さは控えめですがトウガラシ同等の脂肪燃焼作用があると言われています。

<https://www.kougarashi.com/>



香りと辛味の比較



「香がらしろっぷ」

燃焼系やさいである香辛子をふんだんに活用し、香りがフルーティーでピリリと美味しい辛さが特徴です。炭酸水で割ればクラフトコーラ、温めたミルクで割ればSPICY HOT MILK、そのままかき氷やバニラアイスにかけても美味しい万能なシロップ。香がらしを広めたいという農家の方の想いの元、美遊JAPANが商品化、「幅広い世代の方々が多種多様な使い方をして欲しい」という思いを込め、商品開発支援を行った明治大学の学生たちが名付けた商品です。



【店舗基本情報】

定休日	月曜日（祝日除く）
営業時間	11:00～20:00(L.O.19:00)
座席	店内18席
予約	不可
参考予算	800円～1,600円(税込)
電話番号	070-9157-3772
住所	神奈川県川崎市川崎区小川町4-1ラ チッタデッラ内 マツジョーレ1F
Web	https://lacittadella.co.jp/shop/detail/shirokumado/
公式SNS	Instagram



「ラ チッタデッラ」施設外観

「ラ チッタデッラ」について

2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウェルネス、ウェディングなどの サービスが集まる、楽しみがいっぱいのエンタテインメントの街です。

■ 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント 施設運営部 テナントPR事務局 担当：齋藤・原
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp