

## 川崎の複合商業施設「ラ チッタデッラ」にある『白熊堂』にて

### お正月を彩る期間限定かき氷

## 「御節氷(おせちごおり)」 1日10食限定販売

提供期間：2025年1月1日(水・祝)～1月7日(火)

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/代表取締役社長：美須アレックスandro)にある創作かき氷『白熊堂』では、毎年恒例の新春イベントとして、「御節氷(おせちごおり)」を販売いたします。和食の五味五色をかき氷で表現したこの時期しか食べられない期間限定のかき氷を、2025年1月1日(水・祝)から1月7日(火)まで1日10食限定でご提供いたします。

### 【商品概要】



#### ■商品名: 御節氷(おせちごおり)

■内容: 天然氷のかき氷、8種類のソース「五味五色」、ベースとなる特製ミルク「菊花」、静岡県掛川の玄米茶、くちなおしのひとくち菓子(日替わり)

※氷、ミルク、玄米茶の追加が可能です。

#### ■価格: 3,700円(税込)

※1日10食限定

※ご予約は受け付けておりません。先着順、なくなり次第終了となります。

■特長: 御節氷は、和食の基本である五味五色をかき氷で表現した贅沢な一品。お好みに合わせて、8種類のソース+ミルクを氷にかけ、その組み合わせをお楽しみいただけます。ソース8種類でかき氷3杯分の分量があり、氷はおかわり自由になっておりますので、心ゆくまで様々な味のバリエーションをご堪能いただけます。

#### 〈五味五色+新しく加わったソース各種〉

毎年恒例のメニューとして新年のはじまりにご提供している白熊堂の「御節氷」。2025年はソースがそれぞれ層になっているものが多いのが特徴。2024年にご好評いただいた3種類(枝豆、苺、檸檬)も味わいや装いを新たにパワーアップして登場いたします。

さらに、今年は5種類が新作ソースとして登場！それぞれのソースの組み合わせは、お客様自身でアレンジし、新たな味覚の発見をお楽しみいただけます。

白熊堂では、新年のはじまりにふさわしい真っ白な天然氷のかき氷と、お正月を意識した和食の味覚が楽しめるオリジナルのソースで、特別なひとときをご提供いたします。2025年のはじまりは、白熊堂で新春の味覚をお楽しみください。

#### 〈御節氷でソースの人気投票を実施！新メニューで登場〉

「御節氷」の提供期間中に行う人気投票のランキングの上位2種類を、その後2つのソースを組み合わせた新商品として販売予定です。予想外なリアージュをお楽しみいただく機会となる・・・かも知れません。

### 【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 ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・千野  
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp



## ソースラインナップ(写真右上より時計回り)

### 1. クリームチーズ

…もったりとしたチーズクリームの上に青紫蘇のシロップをかけた2層のソース。

### 2. 檸檬

…とろみのあるレモンミルクソースにはちみつ漬のレモンスライスをトッピング。

### 3. 玉蜀黍(とうもろこし)

…とうもろこしに焦がししょうゆの風味がアクセント。まるで焼きとうもろこしのような味わい。

### 4. 薩摩芋

…インドやスリランカで親しまれている、ミルクとターメリックを合わせたゴールデンミルクにスイートポテトを混ぜた滋味溢れる優しい味わい。

**5. 枝豆、西京味噌**…食感が残る程度に潰した枝豆に西京味噌とてんさい糖を加え、香りづけに柚子を削ったソース。白玉と合わせるとずんだ餅のような味わいに。

**6. 牛蒡**…コクのある黒胡麻と低温でじっくり乾燥させたごぼうを合わせた深い味わいのソース。

**7. 藍莓、ヨーグルト**…ブルーベリーヨーグルトソースにブルーベリーの果肉をトッピング。

**8. 苺、小豆**…スパイスを加えたジャムのような濃厚な風味の“香りいちご”の下には、粒が残るように丁寧に炊いた小豆が隠れています。

### 【白熊堂とは】

白熊堂は、2021年5月にキッチンカーとしてスタートいたしました。同年8月、「ラ チッタデッラ」に実店舗として初出店。創造性溢れるメニューと丁寧なサービスが口コミで広まり、行列の絶えない人気店へと成長。2023年11月には、同施設内にて移転リニューアルオープンを果たし、インフルエンサーや話題の飲食店等とコラボレーションを実施。旬を大切にしたい季節ごとのかき氷だけでなく、企画に沿ったオリジナルメニューを開発し、常にお客様に新たな味覚のご提供をしています。

■白熊堂 出店STORYはこちら→<https://prtimes.jp/story/detail/Qbpyq5TRXeB>



## 【店舗基本情報】

定休日	なし
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 マジジョーレ1F
Web	<a href="https://lacittadella.co.jp/shop/detail/shirokumado/">https://lacittadella.co.jp/shop/detail/shirokumado/</a>
公式SNS	<a href="#">Instagram</a>



「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 ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・千野  
TEL：044-223-2333 携帯：080-2176-3139 Mail：s.saito@citta-ent.co.jp