

複合商業施設「ラ チッタデッラ」にあるかき氷専門店『白熊堂』にて、
食べ物アート作家・鴨志田和泉プロデュースによる4者の饗宴が実現

美味しいかき氷と共に楽しむ料理とお酒のイベント 「白熊ひまわりNightふゅーちゃりんぐiro」開催

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:美須アレックスandro)にあるかき氷専門店、天然氷『白熊堂』では、『Yamanashi工房ひまわり』、スコーン専門店『iro』と共に、食べ物アート作家・鴨志田和泉プロデュースによる4者合同のスペシャルイベント「白熊ひまわりNightふゅーちゃりんぐiro」を2024年5月13日(月)の1日限定で開催いたします。

【開催概要】



【開催日時】

開催場所:天然氷『白熊堂』(LA CITTADELLA)
開催日時:2024年5月13日(月) 15:00~21:00(20:00L.O)
イベント参加費用:5,000円(税込)
※時間内のお好きな時間にお越しください。※完全予約制 ※前払い制 ※現金のみ

【参加者】

- ・日光の老舗咸元、松月氷室の天然氷を使用したかき氷を提供する『白熊堂』
- ・かき氷や山梨の郷土料理を提供している『Yamanashi工房ひまわり』
- ・厳選した食材を使った体に優しい手作りスコーン専門店『iro』
- ・食べ物アート作家・鴨志田和泉

イベントでは、白熊堂とひまわりのコラボかき氷、お手製のおむすびやお味噌汁、だし巻きたまご等を提供するほか、ドリンクやお持ち帰りできるスコーン等をご用意。お土産のオリジナルステッカーは抽選券となっており、イベント終了後に抽選を行い、当選番号を発表いたします。(景品は当日の発表となります。)"おいしい"にこだわりを持った4者が集う夢の饗宴をぜひこの機会にお楽しみください。

イベントご提供メニュー

白熊ひまわり氷



白熊堂とひまわりの代表的なかき氷が融合されたスペシャル氷。

鮎の甲州煮おむすび ほっこりお味噌汁 だし巻きたまご



ひまわりお手製のおむすびの甲州煮は山梨の郷土料理。味噌汁の具材は当日のお楽しみ。秘伝のだしで作るだし巻きたまごは白熊堂が担当。

お好きな ドリンク一杯



冷たいドリンクの水は白熊堂の天然水!山梨のお酒など各種取り揃えました。

お土産 アートスコーン



スコーン専門店iroのスコーンに当日、食べ物アート作家・鴨志田和泉がチョコペンでアートを施します。

お土産 オリジナルステッカー



食べ物アート作家・鴨志田和泉のお土産ステッカー。今回のイベントの為に特別に描き下ろしています。

【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

その他、ご提供メニュー

別途料金で白熊堂お手製の豚の角煮を数量限定でご提供するほか、おつまみや天然氷で飲むお酒、ソフトドリンクをご用意しております。



【予約方法】

白熊堂 (@shirokumado2021)、ひまわり (@himawari_1006)、鴨志田和泉 (@izumi_chuchu) Instagramプロフィールリンクorストーリーからご予約お願いいたします。
左記QRコードからもご予約可能です。

ご予約はこちら



【注意事項】

- ・ご予約のキャンセルはイベント開催日の1週間前までをお願いいたします。
- ・予約数に限りがあるため、ご予約のタイミングによっては予約が取れない場合がございます。予めご了承ください。

【参加者詳細】



かき氷

■天然氷『白熊堂』

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。

Instagram: [@shirokumado2021](https://www.instagram.com/shirokumado2021)

■スコーン専門店『iro』

“スコーンの概念を覆す”しっとり新食感。卵、乳、バター不使用のヴィーガン生地。副材料には国産、オーガニック素材を使用。今回のイベントでは卵・乳・バター不使用のヴィーガンスコーンを使用したコラボデコレーションスコーンをご提供いたします。

Instagram : [@scone.iro](https://www.instagram.com/scone.iro)

■『Yamanashi工房ひまわり』

山梨の美味しいをたくさんの人へ届けたい。ひまわりは「山梨」にこだわって「手作り、旬」をお届け。おいしいものをおいしい食べ方で、一つひとつ手作りで。「山梨」の魅力を伝えていきます。横浜の西区浅間町にお店があります。山梨出身の店主が地元から取り寄せた食材でかき氷のシロップを作っています。冬は山梨の郷土料理「ほうとう」もお楽しみいただけます。

Instagram : [@himawari_1006](https://www.instagram.com/himawari_1006)

■食べ物アート作家・鴨志田和泉

Instagramフォロワー7万人以上のアート作家。目で味わう食べ物アートや廃材再生アートの作品を手掛けています。雑誌のイラストコラム連載や大手企業とのコラボレーションや食品メーカーのパッケージデザインを担当。絵だけではなく商品企画や開発などにも携わっています。

Instagram: [@izumi_chuchu](https://www.instagram.com/izumi_chuchu)

(右から)

『白熊堂』辻本啓孝(店主)

『iro』北野恵里菜

『Yamanashi工房ひまわり』清水綾夏

食べ物アート作家・鴨志田和泉

【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

【店舗基本情報】

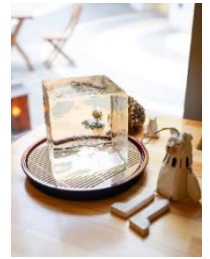
白熊堂は、2021年5月にキッチンカーとしてスタートいたしました。同年8月、「ラ チッタデッラ」の実店舗として初出店。

創作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。旬を大切にされた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。

日光天然氷

白熊堂



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 マジジョーレ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