

2024年8月6日

東急モールズデベロップメント

株式会社東急モールズデベロップメント

全国各地のクラフトアイスクリームの名店10店舗を含む約60店舗で展開する

「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」初開催

期間：2024年9月14日（土）・15日（日）、場所：たまプラーザ テラス

株式会社東急モールズデベロップメント（本社所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：佐々木桃子、以下：当社）は、9月14日（土）・15日（日）の2日間、地域密着型商業施設「たまプラーザ テラス」（所在地：神奈川県横浜市青葉区）にて、全国各地のクラフトアイスクリームの名店10店舗に加え、コーヒーやワイン、お菓子などを取り扱う店舗など総勢約60店舗を超える店舗を集めたイベント「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」（以下：本イベント）を初めて開催します。



▲「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」
キービジュアル



▲ CAFUNÉ（カフネ、所在地：沖縄）

アイスクリーム市場は、2014年～2023年までの10年間で家計における年間支出金額が144.6%※と大きく伸びています。その中でも「クラフトアイスクリーム」は、少量ずつ丁寧に作られ、店舗独自の技術や素材へのこだわり、サステナブルな取り組みなどから近年注目を集めています。本イベントは、三軒茶屋を拠点に活動する「HAVE A GOOD MARKET!!!」と共に、クラフトマンシップを体現している出店者を自ら集め、横浜市青葉区の地域に根差したイベントとなるよう「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」と名付けました。

緑豊かな約3,000㎡の広々とした庭園「COMMON FIELD（コモンフィールド）」およびたまプラーザ駅改札目の前にあるステーションコートへ、五感で味わう休日を過ごしにぜひお越しください。

「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」のおすすめポイント！

◇ 全国各地のクラフトアイスクリームの名店 10店舗が初めてたまプラーザ テラスに集結！

地元 青葉区で人気の＜KIKI NATURAL ICE CREAM＞をはじめ、沖縄や熊本、富山など全国各地のクラフトアイスクリームショップ全10店舗が出店

◇ クラフトアイスクリームと相性のよいコーヒーやワイン、お菓子を扱うお店も出店

クラフトアイスクリームを中心に、幅広い商品ラインアップにより、子どもから大人まで幅広い層が楽しめるマーケットを開催

※ 出典：一般社団法人日本アイスクリーム協会ウェブサイト「家計調査実績（日本）」

<https://www.icecream.or.jp/iceworld/data/expenditures.html>

■ 本イベントの開催経緯

当社は、東急田園都市線三軒茶屋駅周辺で開催している地域活性化イベント「SANCHA HAVE A GOOD MARKET!!!」の運営主体である三茶ワークカンパニー株式会社（所在地：東京都世田谷区、代表取締役：吉田 亮介・千田 弘和・土屋 勇太）と2024年1月に、東急線沿線内の当社が運営する商業施設を主な対象として、両者による協働事業の実施、情報の発信、交流の促進など、地域の魅力の創造・発信に向けて、相互に連携・協力を図ることを目的とした連携協定を締結しました。

三茶ワークカンパニー株式会社を中心としたメンバーで構成される「HAVE A GOOD MARKET!!!」と共に、地域住民の豊かな生活に貢献することを目的とし、ゆったり過ごせる人工芝ゾーンなどの庭園を備えた、たまプラーザ テラスを会場に、連携協定締結後初めてオリジナルイベントを開催します。

■ クラフトアイスクリームの作り手それぞれの個性豊かなクラフトマンシップを発信

本イベント開催にあたり、全国の生産者やクラフトアイスクリームの作り手とのつながりが強い、旅する八百屋<青果ミコト屋>の代表 鈴木 鉄平氏をメインディレクターとして迎えました。鈴木氏は、横浜市青葉区で自身もクラフトアイスクリームショップ<KIKI NATURAL ICE CREAM>を営み、その土地に育つ旬の野菜や果物を扱う八百屋として、生産者の人柄や思い、育った背景や土地の歴史を踏まえながら、素晴らしい青果のおいしさを余すことなく表現したいという思いで、クラフトアイスクリーム作りを始め、たくさんのお客さまにそのおいしさを届けています。

本イベントでは、全国各地のクラフトアイスクリームの作り手が集い、それぞれの個性豊かなクラフトマンシップを披露し、そのおいしさはもちろん、作り手の思いやこだわりも伝えます。

<青果ミコト屋>代表 鈴木 鉄平氏



「作りたいもののために素材や環境に不自然を強いるのではなく、自然が育んだ素材の純粋な味わいを生かすことを重視し、素材の個性や揺らぎに寄り添うしなやかさと細やかな手仕事を大切に作るクラフトマンシップを携えた人が生み出すアイスこそ、クラフトアイスクリームだと思っています。クラフトアイスクリームの魅力をお伝えるために、日本の各地から集まった作り手たちがワンチームとなって、オンリーワンなマーケットの開催を目指します。」

■ 「AOBA CRAFT ICE CREAM MARKET」詳細

日時：9月14日（土）・15日（日）11：00～17：00

場所：たまプラーザ テラス

【第1会場】 ノースプラザ（東急百貨店 たまプラーザ店）3階 屋上庭園「COMMON FIELD」

【第2会場】 ゲートプラザ 1階 ステーションコート

共催：HAVE A GOOD MARKET!!!

【第1会場】

ノースプラザ 3階屋上に位置する約3,000㎡の広々とした庭園「COMMON FIELD」は、ゆったり過ごせる人工芝ゾーン、お子さまも楽しめるキッズゾーン、自然豊かな植栽で森の小道を連想させるゾーンにより構成されています。本庭園を会場として、クラフトアイスクリームショップ10店舗に加え、アイスクリームと一緒に楽しめるドリンク、グロサリーを販売する店舗が約20店舗出店します。



▲ COMMON FIELD

< 出店店舗一部 >

【熊本】ARBOL (アルボ)

有機農業日本一*の町、熊本県山都町に店舗を構える。地元の野菜や果物を生かした、100%ハンドメイド・VEGAN・グルテンフリーのアイスクリームを提供



【沖縄】CAFUNÉ (カフネ)

沖縄県宜野湾市普天間に店舗を構え、南の島の果物やハーブなど沖縄県産の食材を中心に、厳選した素材を使用したナチュラルなアイスクリームを販売



【大阪】JULIAN ICE CREAM (ジュリアンアイスクリーム)

「Happy Jumping!」を合言葉に、子どもから大人まで幸せに飛び跳ねたくなるような、アイスクリームを届けています。フランス菓子ベースにした、ソースとアイスで楽しいです



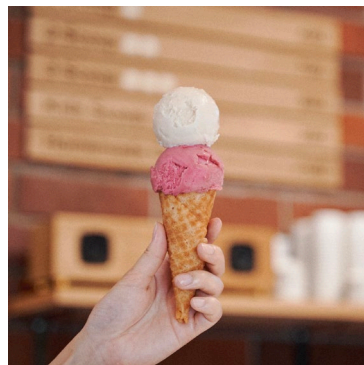
【神奈川】é più (エピュウ)

「料理人が考えるアイス」をテーマにスパイスやハーブ、チーズ、ワインやリキュールなどを組み合わせた新感覚なアイスクリームを提供



【神奈川】KIKI NATURAL ICE CREAM (キキ ナチュラルアイスクリーム)

「青果ミコト屋」の八百屋の活動を通じ、日本中の産地を旅して巡り合ってきた確かな素材で仕立てるクラフトアイスクリームを提供



【神奈川】BIG BABY ICE CREAM (ビッグベイビーアイスクリーム)

新丸子東口商店街の一角で、「3世代で楽しめるアイスクリームダイナー」をコンセプトに、毎日手作りするフレッシュなアイスクリームを提供



【東京】 Bole COFFEE & ICE CREAM
(ボウル コーヒー&アイスクリーム)

世田谷区羽根木の一角に2023年にオープン。「子どもや大切な人と食べたいくなるような、こだわりの素材と製法でアイスをつくること」をモットーに、季節素材を使用したアイスクリームを提供



【富山】 BOBO. Gelato
(ボボジェラート)

無添加で天然醸造の「宮本みそ店」の直営店として、甘酒を原材料に使用した乳製品不使用・無添加の植物性発酵ジェラートを製造・販売している



【東京】 MAISON FARMER
(メゾンファーマー)

東京・三軒茶屋駅前に2024年9月オープン予定。生産者とのつながりを大切に、フルーツや野菜など、旬の素材のおいしさを味わうオリジナルレシピのアイスクリームを提供しています



【愛媛】 YOSHIO ICE CREAM
(ヨシヲアイスクリーム)

「瀬戸内クラフトアイスクリーム」をコンセプトに、瀬戸内の豊かな食材を生かしたシンプルで懐かしいレシピにユニークさをかけたクラフトアイスクリームを販売



※ 出典：2023年11月農林水産省が発表する有機農産物生産工程管理者数が57事業者と全国で最多であることから、[山都町のウェブサイト](#)では、「有機農業全国No.1のまち」とうたっています

【第2会場】

たまプラーザ駅改札目の前に位置するたまプラーザテラス ゲートプラザ1階 ステーションコートは、多くの人が行き交う特徴を生かし、クラフトアイスクリーム以外にも、アイスクリームと相性のよいドリンク、お菓子、グロサリーなどを扱う店舗が約30店舗出店します。



▲ ステーションコート

<出店店舗一部>

- 季葉貴 (キカキ)
 - mi norhodo (ミノルホド)
 - noi (ノイ)
 - 焼き菓子しちか
 - しょうがのむし
- 発酵ジンジャーエール & 極上のカクテル
- 焼き菓子
 - グラノーラ
 - アロマ商品、ハーブティー
 - 焼き菓子
 - ジンジャーエール



▲ 第2会場イメージ

※ 出店店舗は順次[ウェブサイト](#)にて紹介します

※ イベントの詳細はウェブサイトおよびInstagramをご覧ください

ウェブサイト：<https://crafticecream.jp/>

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

※ 荒天・雨天時は、予告なく中止になる場合があります

※ 画像は全てイメージです

※ 本プレスリリースの記載情報は8月6日時点のもので、予告なく変更となる場合があります

たまプラーザ テラスについて

名 称： たまプラーザ テラス

所 在 地： 〒225-8535 神奈川県横浜市青葉区美しが丘 1-1-2

運 営： 株式会社東急モールズデベロップメント

アクセス： 東急田園都市線「たまプラーザ」駅直結

営業時間： ショップ 10：00～20：00、テラスダイニング 11：00～22：00

テラスキッチン 11：00～21：00 ※一部店舗により営業時間が異なります

U R L：www.tamaplaza-terrace.com

COMMON FIELDとは

たまプラーザ テラス ノースプラザ 3階屋上にある庭園は、2022年10月に「COMMON FIELD」としてリニューアルオープンしました。約3,000㎡の広々とした庭園は、ゆったり過ごせる人工芝ゾーン、お子さまも楽しめるキッズゾーン、自然豊かな植栽で森の小道を連想させるゾーンにより構成され、庭園内にはカフェ店舗が併設。さまざまなイベントやワークショップを実施することで、たまプラーザの街のさらなる活性化に貢献し、新たなにぎわいや憩いの空間を提供します。

「HAVE A GOOD MARKET!!!」について

「HAVE A GOOD MARKET!!!」は、三軒茶屋を拠点にSANCHA HAVE A GOOD MARKET!!!を主催する三茶ワークカンパニー株式会社を中心とした愉快的仲間たち。人があつまるとマーケット（市）が生まれ、その先に活気ある生活が生まれる。売り手も買い手も、いろんな土地のいろんな個性が交わることで、マーケットから生まれる「良い一日」が、そこに関わる地域に多様で心地よく、無理のない「良い日常」を育むことを目指しています。

<https://company.3chawork.tokyo/>

株式会社東急モールズデベロップメントについて

株式会社東急モールズデベロップメントは、商業施設（ショッピングセンター）の運営を行う、東急グループの一員。東急線沿線を中心に、駅直結もしくは駅前などの好立地において、駅利用者や地域にお住まいの方々のさまざまなライフスタイルに合わせた店舗ならびにサービスを提案。主な運営商業施設は、「二子玉川ライズ・ショッピングセンター」「たまプラーザ テラス」「グランベリーパーク」「港北 TOKYU S.C.」、「武蔵小杉東急スクエア」などの“東急スクエア”ブランド、東急線駅構内・駅近隣に展開する商業施設ブランド「etomo（エトモ）」など。

<https://www.tokyu-tmd.co.jp/>