



## 2007年夏

北条の祇園祭の際、筑波大生のアイデアにより北条米でアイスを作ったのがきっかけ。「今まで食べたことのないアイス」と地域の人にも大好評!



## 2008年夏～

「このアイスを地域の新たな特産品にしよう」と本格的に商品化プロジェクトがスタート。学生と地域が協力して、試作開発、パッケージデザイン、PR活動に取り組みました。



春限定のさくら味→

## 2008年秋～

晴れて正式に発売を開始し、今に至ります。プレーン、抹茶味の他に、春には季節限定品のさくら味が登場します。



- 北条米スクリームは、もちりとした食感が特徴。
- その理由は、炊いたお米を練りこんでつくっているからなのです。
- お米本来の甘さと風味を大事にし、砂糖は控えめ。
- 筑波北条米とミルクの絶妙なハーモニーをお楽しみください!

! 原材料の一部に、乳製品、大豆を含みます!

## 筑波北条米とは

関東平野に悠然と立つ筑波山。その山麓に広がる水田地帯は、日本を代表する良質米産地として知られています。筑波北条米は、中でも特に上質な桜川の東側(小田・北条・田井・筑波地区)で生産されたブランド米。かつては皇室献上米だったこともあり、現在も食通の方に親しまれているお米です。

## おいしいお召し上がり方

お好みのトッピングで、いろいろなおいしさをお楽しみいただけます。

- 抹茶 きなこ
- 黒蜜 あんこ
- フルーツジャム
- など

