



秋田の美食を全国へ

秋田フーディ
AKITA FOODS



秋田県産ブランド米
「サキホコレ」を黄金比率で
混ぜ込んだシュー生地

イチゴ味のピンクとバナナ味の黄色
児玉冷菓のババヘラアイス味の
濃厚クリームがやさしく包まれています

秋田名物

児玉冷菓のババヘラアイス アイシュー

全国的にも有名な秋田名物「児玉冷菓のババヘラアイス」が、濃厚クリーミー味の
「アイシュー（アイス・シュークリーム）」となって新たに誕生しました

2通りのお召し上がり方

凍ったままシューアイスで、解凍してシュークリームとして、
2通りのお召し上がり方をお楽しみいただけます。



冷凍庫から出して5分で
シューアイス

約5分~10分の常温解凍で
こってり濃厚シューアイスに。



冷蔵庫で解凍して
シュークリーム

冷蔵解凍で約1晩。
もったりクリームの濃厚シュークリームに。

シュー生地にもこだわり、シューアイスでお召し上がる際にはザクザクした食感を、シュークリーム時にはモチリ感ができるように、秋田県産ブランド米「サキホコレ」の米粉を黄金比率で混ぜ込みました。パティシエこだわりのシュー生地と、児玉冷菓のパパヘラアイスシューアイスクリームをお楽しみください。



重量	直径	高さ
約100g	約8cm	約6cm

児玉冷菓のパパヘラアイス

ピンク色（イチゴ味）、黄色（バナナ味）の2色のアイスクリームを丸い缶に入れ、アイスクリームと同じ色のパラソルを立てて、売り子さん（おばあちゃん）が盛るという販売形態で秋田の夏の風物詩となっています。

お祭りやイベント会場などで、売り子さん（おばあちゃん）がヘラでアイスを盛ることから名付けられ、児玉冷菓のパパヘラアイスとして販売されています。

米粉に使われているサキホコレって？

令和4年にデビューした秋田米。上品な甘みとがむほどに広がる深い甘みが特徴のお米です。

サキホコレが使われている米粉シューの味わいも是非

お楽しみください。



販売元・
お問い合わせ先



秋田の美食を全国へ

秋田フーディ
AKITA Foodie



「食の宝庫 秋田県」 たくさんの「美味しい」を全国に向けて発信します

秋田フーディ合同会社

〒010-0201

秋田県潟上市天王字上江川47-6 TEL・FAX：018-803-6950

HP：https://akita-foodie.jp EC：https://shop.akita-foodie.jp



ホームページ



ECサイト



Instagram



児玉冷菓



秋田スイーツのお店

Sign↔MARKET

皆さまが笑顔になる
アイス作りを



昭和23年の創業当時と変わらぬ
味、風味、食感を守り続けながら、
新しい児玉冷菓のパパヘラアイスの味や
県内産素材を使用した商品作りも行い、
多様なお客様のニーズにも応えています。

みんなが笑顔になる
スイーツを秋田から

今話題の潟上市発信のスイーツ
「かたがみシュー」をはじめ、ワッフルや
ラスクなどの焼き菓子を県内素材に
こだわり一つ一つ丁寧に
手作業で製造しています。

