

一目置かれる名古屋の手土産セレクション

NAGOYA souvenir selection

コピーライター、プランナー、コラムニスト。工芸・着物・伝統芸能、職人の世界観、現代アートや芸術全般、日仏文化比較、紀行文などのテーマを主に手掛ける。やっとかめ文化祭ディレクター。



コピーライター
近藤 マリコ

はじめて訪問する企業やご挨拶に伺う先に、気の利いた手土産を持っていけたら、相手に喜んでいただけるだけでなく、そのセンスの良さに好感度アップという効果もついてきます。季節はもちろん、訪問先の人数や職種によって、選ぶ手土産は変わってくるはず。ここでは、シーンに応じて使える様々な名古屋の手土産をご紹介します。

vol.21
手作りアイスクリーム工房
ぷらんぼん
Puranbon

歌舞伎や演劇好きの方に、御園座の味を贈る。



御園座手焼き最中アイス 4組 2,000円、8組 4,220円、12組 5,040円
(いずれも保冷剤付き、税込)

※上記は店舗受渡し価格です。インターネット販売の場合は別途送料がかかります。

歌舞伎や演劇が好きな方なら、御園座のロビーで販売されている御園座手焼き最中アイスをご存知だろう。幕間の楽しみにしている人も多いはずだ。ところが、その御園座手焼き最中アイスが手土産として購入できることは意外にも知られていない。

この最中アイスを生産販売している「ぷらんぼん」は、ある食品会社の一事業部として始まった。平成8年(1996年)、御園座が100周年を迎えた年に、オリジナルの最中アイス販売してはどうかという案が採択され、以来、大人気商品となったのである。一事業部だったアイスクリームは、平成11年(1999年)に「ぷらんぼん」として独立した会社となった。

御園座手焼き最中アイスの特徴は、手焼きならではの最中のサクサク食感と、ミルクで素材感たっぷりのアイスクリームとのバランスだ。サクサク感はおもち米で作られているから。そしてアイスクリームの素材感も、水を一滴も使用せずミルクと合わせているから。はさんだ瞬間の最中のサクサク感としっとりしたアイスクリームは、まさに御園座のロビーでいただく時の出来立ての味と同じなのである。歌舞伎や演劇が好きで御園座に通っていらっしゃる御仁に、御園座の味として、ぜひ贈りたい夏の逸品である。

other item

このほかにも...
お土産情報



1個 1,080円(税込)

④ プレミアムクレーンブリュレ アイスクリーム

ルテイン卵・奄美諸島の素焚糖・マダガスカルのパニラビーンズ・低温殺菌牛乳と、最上質の材料で作ったアイスクリームをバーナーで焼き付けたキャラメリゼ。こだわりの詰まった味わい。



1個 270~324円(税込)

④ 愛知県ご当地アイス

ミルクに合う愛知県の素材でアイスクリームを作ることがテーマ。西尾の抹茶、岡崎の味噌、安城のいちじく、県内産のいちご・みかん・巨峰など。なめらかな食感と素材の存在感には驚く。



「ぷらんぼん」とは、フランス語で良事に満ち溢れたという意味。美味しさに満ちていると意識することもできる。平成11年(1999年)創業以来のアイスクリームの専門メーカーおよび店舗として、知る人ぞ知る名店である。店舗には看板商品をはじめ、手軽な価格帯の商品などもあり、アイスクリーム好きには垂涎のラインアップ。商品はネットショッピングも可能。

📍 手作りアイスクリーム工房 ぷらんぼん

東区徳川1-17-2 052-934-4701
営業時間 / 9:00 ~ 17:00
定休日 / 土日祝
<https://www.pleinbon.com>

