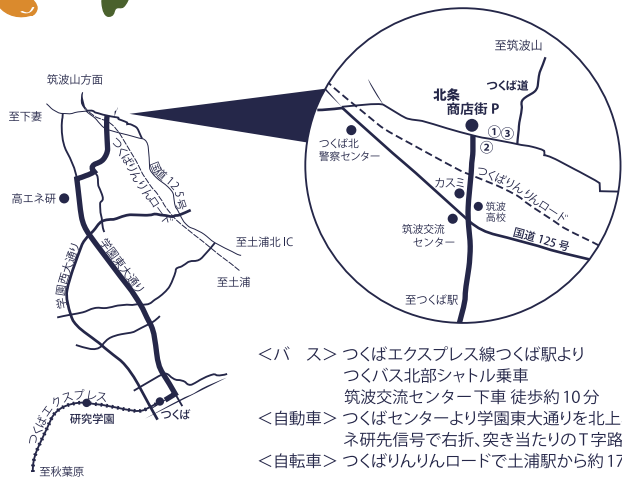




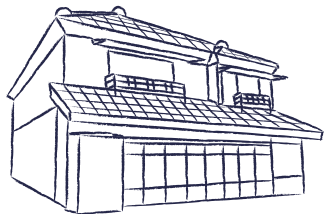
北条までの道のり



- <バス> つくばエクスプレス線つくば駅より
つくば北部シャトル乗車
筑波交流センター下車 徒歩約10分
- <自動車> つくばセンターより学園東大通りを北上、高工
ネ研先信号で右折、突き当たりのT字路を左折。
- <自転車> つくばりんりんロードで土浦駅から約17km

北条米スクリーム 取扱店

- ① 北条ふれあい館
- ② 近江屋酒店
- ③ 住谷ストア



販売者：北条街づくり振興会

お問い合わせ：北条ふれあい館

つくば市北条39

TEL：080-6788-0693

筑波北条米からできたもちもちスイーツ。

溶かして食べる、変わったアイス。

それが“北条米スクリーム^{マイ}®”です。



少し溶かして、柔らかくなったところが食べ頃です。
 (目安：常温で夏5～10分、冬20～25分程度)
 再冷凍すると品質が劣化してしまいます。
 一度溶かしたものは食べ切るようにしてください。

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

