

2020年9月16日

各位

一般社団法人ナレッジキャピタル
株式会社 KMO
スチュアート株式会社

ナレッジキャピタル発コラボレーションプロジェクトが事業化！ 次世代型かき氷製造機「himuro」9月16日(水)より販売 梅花女子大学とコラボしたカクテルかき氷もSpringXで特別販売！

一般社団法人ナレッジキャピタル（代表理事：宮原 秀夫）、株式会社 KMO（代表取締役：小田島 秀俊）、スチュアート株式会社（代表取締役：上田 勝）は、本日、ナレッジキャピタルでのコラボレーションから生まれた、かき氷を新しい形で世界に広める「himuro プロジェクト」において、次世代型かき氷製造機「himuro」ならびに、アルコールカクテルかき氷の販売を開始しますのでお知らせします。



次世代かき氷製造機「himuro」



特別メニュー 「shave cocktail バーボンハニーミント」

ナレッジキャピタル内で起業したスチュアートが開発した「himuro」は、従来のかき氷機のメカニズムを一新して、かんなで削るように氷をスライドして氷削する機構と、2種類のテイストを同時に削ることができる機構を搭載しています（いずれも特許出願中）。この新しいメカニズムを利用した最新のマシンを用いて、1700年以上の歴史がある日本古来の食文化であり、現在もお子さまや若い女性を中心に人気のスイーツの一つ「かき氷」を、アルコール自体をかき氷にした「shave cocktail（シェイブカクテル）」という新しい大人の食文化として、国内外へ広げていくことを目指します。

ナレッジキャピタルは、これまで本プロジェクトに対して、開発メンバーや販売ルートの紹介、マーケティングリサーチの協力、および、開発拠点の提供をしてきました。また、本プロジェクト初の事業化を記念して、グランフロント大阪北館 2階「SpringX」にて「shave cocktail」を世界で初めて*販売します。本日から10月11日（日）までの期間は、「himuro」事業化記念特別メニューとして、梅花女子大学 食文化学科の学生とのコラボレーションによって生まれた「shave cocktail バーボンハニーミント」を1日15食限定で販売し、10月12日（月）以降は、スチュアートが開発したオリジナルのカクテルかき氷メニューを順次販売してまいります。

ナレッジキャピタルだけで味わえる大人のかき氷「shave cocktail」をぜひご体験ください。

以上

※アルコール自体を凍らせてかき氷にしたのが世界初、一般社団法人ナレッジキャピタル調べ

＜本リリースに関するお問い合わせ先＞

- ・一般社団法人ナレッジキャピタル（稗方・財満）電話 06-6372-6427 E-mail press@kc-i.jp
＜次世代型かき氷製造機「himuro」商品に関するお問い合わせ＞
- ・スチュアート株式会社（上田）電話 06-7177-9560 E-mail info@stu-art.jp

※ナレッジキャピタルは、2013年4月に民間企業主体により開業した「グランフロント大阪」の中核施設です。「感性」と「技術」を融合し、「新たな価値」を創出する世界初の「知的創造・交流の場」として、開発事業者の出資により一般社団法人ナレッジキャピタルと株式会社 KMO が共同運営しています。

<ナレッジキャピタルで生まれたコラボレーションプロジェクトが初の事業化>

「himuro プロジェクト」は、ナレッジサロン会員であり、氷の聖地といわれる奈良県出身の学習塾経営者の上田 勝（スチュアート株式会社代表取締役）が立ち上げました。従来は厨房機器でしかなかったかき氷製造機を、新開発の氷削メカニズムや斬新なデザインにより、エンターテインメント性の高いデザートマシンに仕上げました。また、日本古来の食文化であるかき氷をアルコールカクテルと掛け合わせ、スイーツというイメージを一新する“大人のかき氷”として、世界に広めることを目指しています。

ナレッジキャピタルは、この構想の事業化を支援するため、プロダクトデザイナーや酒類メーカーなどの紹介、および、メンバーが集まり、機械本体やレシピの開発を行う拠点としてワークプレイスを提供するなどの協力を行ってきました。本プロジェクトは2018年に、第5回ナレッジイノベーションアワードでグランプリを受賞し、2019年7月には「himuro」の事業化を目指し、スチュアートを設立しました。

<次世代かき氷製造機「himuro」概要>

新開発のスライドシェイピング機構と2種類のテイストを同時に削ることができるデュアルシェイプシステム（いずれも特許出願中）を搭載しました。これらの最新の機構は、日本を代表するかき氷製造機メーカーである池永鉄工株式会社が製造し、外装は燕三条*の熟練工の手によって仕上げられるメイドインジャパンの一点もののかき氷機です。

※金属加工で世界から注目を集める新潟県燕市と三条市を合わせた地域。



「himuro」本体

● 「himuro」販売概要

- ・ 価格：350万円～（税別）
- ・ 販売台数：100台限定受注生産
- ・ 販売開始：2020年9月16日（水）
- ・ 納期：注文後約3カ月
- ・ 問い合わせ先：スチュアート株式会社 電話 06-7177-9560 E-mail info@stu-art.jp

<新しいアルコールの楽しみ方を提案する「shave cocktail」>

カクテルを凍らせて削る「shave cocktail」は、新しいアルコールの楽しみ方を提案する商品です。ウイスキー、ブランデー、各種リキュールなど大人同士で楽しめるアルコールカクテルのレシピを多数開発しました。

2020年9月16日（水）から12月31日（木）まで、「himuro」の事業化を記念して、ナレッジキャピタル2階「SpringX」において、特別メニューならびにオリジナルメニューを順次特別価格にて販売します。



シェイプカクテル（イメージ）

● 「himuro」事業化記念特別メニュー「バーボンハニーミント」

梅花女子大学 食文化学科の学生とのコラボレーションメニューです。学生から募集したアイデアをもとに、「SpringX」の料飲を担当する株式会社ダイナックがメニューを完成しました。

特殊な製法で凍らせたバーボンカクテルを「himuro」で削り、その上に、泡状のふわふわとしたミントクリームソースや、イチゴ、2種類のチョコレートソースをトッピングしています。甘く爽やかなチョコミント風味の後に、ウイスキーの豊潤な香りがシャーベットの口どけと共に口内いっぱい広がる大人のカクテルかき氷です。

- ・ 商品名：shave cocktail 「バーボンハニーミント」 ※1日15食限定
- ・ 金額：900円（税込み） ※期間限定特別価格
- ・ 販売場所：ナレッジキャピタル2階「SpringX」 午前10時～午後9時
※SpringXは当面の間、営業時間を短縮して営業をしています。
- ・ 販売期間：2020年9月16日（水）～10月11日（日）
※20歳未満の方、お車や自転車を運転される方には販売いたしません。



バーボンハニーミント

【ナレッジキャピタル施設概要】

施設名	ナレッジキャピタル	
所在地	〒530-0011 大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 北館	
施設案内	The Lab. みんなで世界一研究所 (アクティブラボ・カフェラボ・イベントラボ)	地下1階～3階
	フューチャーライフショールーム	1階～6階
	SpringX	2階
	ナレッジシアター	4階
	ナレッジサロン	7階
	コラボオフィス・コラボオフィスネクス	7階～8階
	カンファレンスルーム	8階・10階
	ナレッジオフィス	9階～13階
	コンベンションセンター	地下1階～地下2階
運営組織 代表者	一般社団法人ナレッジキャピタル 株式会社 KMO	代表理事 宮原 秀夫 代表取締役 小田島 秀俊
事業者 (五十音順)	NTT 都市開発株式会社 株式会社大林組 オリックス不動産株式会社 関電不動産開発株式会社 ジャパンエクセレント投資法人 日鉄興和不動産株式会社 積水ハウス株式会社 株式会社竹中工務店 東京建物株式会社 日本土地建物株式会社 阪急電鉄株式会社 阪急阪神リート投資法人 三菱地所株式会社	