BRUTUS®

BRUTUS NEWS

2024年6月3日発売　　1009号

本当においしいアイスクリーム

アイスクリームの進化が止まりません。新鮮な地元食材をそのまま閉じ込めたジェラート、フルーツカクテルのように構築されたソルベ、カカオやコーヒー豆の風味を引き出したソフトクリーム、手軽さと地域や期間限定味の稀少性が魅力のコンビニアイスetc……技術を駆使し、その表現は多様化しています。携わる人も広く、街のアイスクリーム屋さんはもちろん、世界大会受賞のジェラテリア、レシピの妙技を込めるシェフやパティシエ、和の食材を用いる和菓子屋さん、牛乳・野菜・果物、お茶の生産者さんなど様々です。そして、ブームが勢いを増すばかりのパフェの重要なエレメントでもあります。おいしいだけじゃありません。その存在は、フードロス削減の救世主的存在でもあります。日本全国から手に入れられるお取り寄せも活況を呈し、ヴィーガン対応など消費者の要望に応えた商品も続々。その一方で、リゾートでついつい食べちゃうご当地ソフトや郷土に根付く地元アイスなど、いつも思い出を彩り、郷愁を誘うスイーツでもあります。食べる人、作る人、みんなの思い出のアイスと思い出になるアイスで、初夏のBRUTUSを埋め尽くします。

（特集予定コンテンツ）

- **あなたの街のアイス屋さん**　街のアイスクリームショップ・ジェラート専門店の紹介。
- **あの人もアイス好き**　著名人インタビュー。
- **＆アイス**　スペシャルティコーヒーやナチュラルワインなど、ペアリングを提供する店が気になる。
- **人はなぜ、ご贔屓ソフトを教えたいのか。**　贔屓のソフトクリームについて。
- **アイスはじめて物語**　アイスの歴史と世界に広がるアイスクリーム、氷菓子マップ。
- **パフェ職人**　ブームのパフェ、”映え”だけじゃなくて温度や食感へのこだわりを深掘り。
- Book in Book **「アイスお取り寄せブック」**　カテゴリー別に紹介。
- **アイスの思い出エッセイ**　アイスについてのエッセイ。
- **ポップカルチャーとアイス**
- **アイスコラム**　改めて知る定番アイスの秘密から最新情報ニュースまで。

…and more！

※内容が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

お問い合わせは、マガジンハウス　ビジネスプロデュース部
担当：石井・江島・大和田（間瀬、杉本、小林）
Mail: bc@magazine.co.jp TEL：03・3545・7100