

15.0%...この数字を見てはとしたアタタ、良いアツーン入ってますよ。

はて、と首を傾げたアタタも難しい数字の説明はもうしないから、話を一度聞いてほしい。美味しい話だから。

冷凍庫から出したアイスクリームは、だいたいの場合カツカチ。美味しければおいしいほどガチガチに固い(気がする)。

リッチなアイスは食べざるまでちよっと時間を置いて食べましょう、なんて言う人もいますけれど、

美味しいものを目の前にして、数分待てる食いしん坊は果たしてどれだけいることか。そんな、待てないアイスクリーム好きのみなさまに朗報です。

15.0%は、アイスクリーム好きのためのアイスクリームアツーン。熱伝導率が高い無垢のアルミニウムが、アツーンを持つ手の体温ですするアイスを溶かし、

これで冷凍庫から出したアイスを前にもう待たなくても大丈夫!

太く安定感のある柄は握りやすく、能率よく熱を伝えることができる絶妙なカタチ。

研磨で仕上げた美しい鏡面は、塗装やメッキではないのでタイムレスに手の温度がアイズに届きます。

デザインは建築家の寺田尚徳、製造を手がけたのはデザイナークワックで知られるタカタムノ。

その性能もさることながら、美しい仕上げとコロコロと可愛らしいフォルムも魅力的なプロダクトです。

カツにアツーンがささったピッケージは、贈り物にもおすすめです。アイスクリーム好きのみなさんへのプレゼントにもいかがでしょうか。

Shinc Lab.でのラインアップは、スタンダードなタマゴ型の「No.01 vanilla」、先端が角張ってカツ底までしっかりくえる「No.02 chocolate」、先端がフオーク状で果実もリベルもガリガリ削れる「No.03 strawberry」、そして大きなピケットカツからすっとサーブできる「No.05 mocha」の4種類。

これまで木のアツーンを何十本と折ってきたアタタ、もう大丈夫。金属のアツーンさえ超能力者よりしく曲げてきたアタタも、あとは安心して15.0%に任せてほしい。

そうそう今更だけれど、この変わった名前由来は、乳固形分15.0%以上を「アイスクリム」と表記する日本の成分規格から。