

15.0%...この数字を見てはとしたアタタ、良いアツアツ入ってますよ。

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ツ。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、なんて言う人もいるけ
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アツ。
熱伝導率が高い無垢のアルミニウムが、アツアツを持つ手の体温ですするアイスを溶かし
ます。

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
ノス。
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。

カツカツにアツアツがささったピッケージは、贈り物にもおすすめですよ。アイスクリーム好
きなあの人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、スタンプタードなタマゴ型の「No.01 vanilla」、先端
が角張ってカツカツ底までしかりやすくえる「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」、そして大きなパイソントカツカツから
すっとサーブできる「No.05 mocha」の4種類。
これまで木のアツアツを何十本と折ってきたアタタ、もう大丈夫。
金属のアツアツ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、この変わった名前前の由来は、乳固形分15.0%以上を「アイスクリ
ーム」と表記する日本の成分規格から。