



プレスリリース  
報道関係者各位

2025年6月20日

株式会社プロントコーポレーション

『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』が期間限定オープン！7/5（土）～8/31（日）  
調理ロボットを活用し「天然水の削り氷」6種を販売

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、『和カフェ Tsumugi 氷室（ツムギ ヒムロ） 南町田グランベリーパーク店』を、2025年7月5日(土)から 8月31日(日)までの期間限定で営業いたします。



『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』 ※画像はイメージです

■店舗情報

店舗名	和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店
所在地	東京都町田市鶴間三丁目4-1 グランベリーパーク 1F
アクセス	東急田園都市線「南町田グランベリーパーク駅」直結「グランベリーパーク」1F「ギャザリングマーケット」マーケットプラザ入口すぐ
坪数／席数	34.29坪／43席 ※全席完全禁煙
営業時間	月～木 10:00～20:00（ラストオーダー 19:30） 金～日祝 10:00～21:00（ラストオーダー 20:30）
営業期間	2025年7月5日（土）～8月31日（日）
定休日	施設に準ずる
テイクアウト	可
店舗SNS	<a href="https://www.instagram.com/tsumugi_himuro/">https://www.instagram.com/tsumugi_himuro/</a>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



## ■『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』について

『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』は、プロントコーポレーションが展開する『和カフェ Tsumugi』の看板商品「天然水の削り氷」を販売するポップアップストアです。「天然水の削り氷」の魅力をより多くのお客様に知っていただくため、2022年に夏季限定でオープンしました。以来、毎年夏季限定で出店を続け、ご好評いただきながら今年で4年目を迎えます。今年は昨年と出店エリアを変更し、より広々とした空間でお客様をお迎えいたします。

## ■販売商品

『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』では、「天然水の削り氷」6種を販売いたします。おすすめは、店舗限定「天然水の削り氷 町田BONのブルーベリーソースとヨーグルト」です。町田市のジャム専門店「BON」の国産ブルーベリーの風味を生かした濃厚なブルーベリーソースを使用し、甘酸っぱく爽やかな味わいに仕上げました。その他にも、この夏新発売の「天然水の削り氷 濃厚ぶどうのみるく仕立て」と「天然水の削り氷 檸檬とゆずの和紅茶」もラインアップいたします。個性溢れる削り氷で、皆さまに心地よい“涼”をお届けして参ります。



「天然水の削り氷 町田BONのブルーベリーソースとヨーグルト」

1. 【店舗限定】天然水の削り氷 町田BONのブルーベリーソースとヨーグルト／1,430円
2. 天然水の削り氷 濃厚ぶどうのみるく仕立て／1,540円
3. 天然水の削り氷 檸檬とゆずの和紅茶／1,320円
4. 天然水の削り氷 桃と信州高原みるく／1,265円
5. 天然水の削り氷 濃い苺みるく／990円
6. 天然水の削り氷 袋布向春園お抹茶&北海道あずき／990円

※価格はすべて税込（10%）です。

## 天然水の削り氷とは

「天然水の削り氷」の特長は、氷を極薄に削ることで生まれるふわふわとした口当たり。氷は、中央アルプスと南アルプスに囲まれた国内有数の花こう岩地帯の天然水を使用しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



## ■かき氷の自動調理ロボット「Kakigori Maker」を今年も採用

『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』では、昨年に試験導入を始めたかき氷の自動調理ロボット「Kakigori Maker」を、今年も採用いたします。

昨今の外食業界では、少子高齢化による人手不足が社会的な課題となっています。私たちプロントコーポレーションは、この課題を解決するためには、調理ロボットをはじめとするテクノロジーと人が融合することが不可欠であると考えており、フードテックの導入に挑戦しています。私たちはお客様へのサービスの向上を目指し、株式会社New Innovations が提供する「Kakigori Maker」を採用するに至りました。商品の品質の安定や業務効率化、調理トレーニングの時間短縮などを期待し、今後も導入店舗を拡大予定です。（2025年5月末現在 『和カフェ Tsumugi（ツムギ）』11店舗で稼働中）

『和カフェ Tsumugi 氷室 南町田グランベリーパーク店』では、自動調理ロボット「Kakigori Maker」を活用した調理シーンをご覧ください。



かき氷機と連動した  
Kakigori Maker（写真右手前）

## かき氷の自動調理ロボット「Kakigori Maker」とは

「Kakigori Maker」は、かき氷機との連動によって調理の手間を減らす自動調理ロボットです。氷の盛り加減を、ビジョンシステムを通じてリアルタイムに制御することで、気温・湿度・氷の密度などに左右されることなく、均一な盛り具合のかき氷を仕上げます。かき氷機と「Kakigori Maker」を連動させることで、氷を削っている間の待ち時間に別の作業ができるなど、調理作業の効率化も期待できます。

<https://kakigori-maker.com/>

## ■和カフェTsumugiとは

「和カフェTsumugi（ツムギ）」は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、新しいスタイルの和カフェです。創業160年の歴史をもつ老舗茶屋の日本茶を提供しています。「築地本願寺カフェ Tsumugi」や「和カフェ Tsumugi 鎌倉店」など、関東エリアを中心に全国で18店舗を展開しています。（2025年5末日現在）

公式HP：<https://www.cafe-tsumugi.jp/>

Instagram：[@tsumugi\\_official](https://www.instagram.com/tsumugi_official)



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail：[kouhou@pronto.co.jp](mailto:kouhou@pronto.co.jp)