

PRESS RELEASE

報道関係各位

2026 年 9 月 18 日

ツネイシ ランド&シー株式会社

自然放牧で育った高原の牛乳とせとうちの大地の恵みが詰まった クラフトアイス「ICE CREAM WINDOW」が尾道に誕生



ツネイシ ランド&シー株式会社(本社:広島県尾道市、代表取締役執行役員:梅田幸治)が運営する ONOMICHI U2 は、尾道をはじめ、近郊の農家や酪農家が丹精込めてつくったイチゴやレモン、牛乳などの持つ味わいを最大限に引き出す、クラフトアイス「ICE CREAM WINDOW」を 9 月 19 日(土)から、ONOMICHI U2 店舗内および ONOMICHI U2 オンラインストアで発売します。

「ICE CREAM WINDOW」は、アイスを片手に尾道水道を眺めながら、窓越しに風や光を感じるひとときをイメージし、尾道でしかできないクラフトアイスとして誕生しました。コクとなめらかさを生むベースには、標高 500m を超える広島県神石高原町で放牧酪農をする相馬牧場の低温殺菌、ノンホモ処理の牛乳を使っています。砂糖は風味がとてもやさしく、まろやかで優しい甘さが特長のでんさい糖を選び、塩は自然のミネラルを豊富に含んだ広島県竹原市の自然海水塩を使用しています。

レシピ監修は、昭和 44 年に祖父が創業したアイスクリーム屋さんの味を継承しつつ、せとうちの豊かな食材を生かしたシンプルで懐かしいレシピにユニークさを掛け合わせた、クラフトアイス「YOSHIO ICE CREAM」を立ち上げた篠永奈緒美氏にお願いしました。

ONOMICHI U2 は、かつての海運倉庫をリノベーションしてつくられたホテル複合施設で、これまでも尾道の老舗今川玉香園茶舗や創業 400 年を超える尾道造酢と協働し、ONOMICHI U2 ブランドの商品開発を行うなど、地域内の資源や産業を活かし、地域社会の持続可能な循環を大切にしています。



ONOMICHI U2 の窓から眺めるせとうちの波をイメージしたロゴデザイン

クラフトアイス「ICE CREAM WINDOW」

- 販売価格 シングル 600 円（税込）、ダブル 780 円（税込）、トリプル 900 円（税込）
- 種類別 アイスミルク、ラクトアイス、氷菓
- 発売日 2026 年 9 月 19 日（土）
- 販売店 ONOMICHI U2 店内および ONOMICHI U2 オンラインストア
オンラインストア：<https://onomichiu2.official.ec/categories/6713292/>

< 商品名 >

U2 ミルク	神石高原の相馬牧場のミルクを使用しています。濃厚なコクと軽やかな後味。牧場で味わう搾りたてのミルクを思わせる、やさしい味わいです。
尾道レモン塩ミルク	尾道産レモンとはちみつ、広島県竹原産の塩をひとつまみ。爽やかな酸味とやさしい甘みが広がる瀬戸内アイスです。
今川玉香園茶舗のお抹茶	尾道の今川玉香園茶舗の抹茶「翠樹」を贅沢に使用。香り高く、すっと溶ける上品な抹茶アイスです。
ストロベリーチーズケーキ&ビーツマール（秋限定）	甘酸っぱいイチゴとサワークリームに、ビーツの自然なピンクのマールが映えるベリーなチーズケーキ風味。
イチジクバニラ（秋限定）	オリーブオイル香る芳醇バニラに、尾道産いちじくコンフィチュールを重ねたリッチな味わい。
ぶどう&レモン（秋限定）	ぶどうに少しのレモン果汁を加え、爽やかな酸味と香りがぶどうの魅力をより一層引き立てます。果実感あふれるソルベ。

ツネイシ ランド&シー株式会社

常石グループのライフ&リゾート事業を担う企業として、guntû、ONOMICHI U2、LOG、せとうち湊のやど、ペラビスタマリーナなどを運営しています。自然豊かな美しい景観や歴史、多様な文化など、せとうちが育んだ心躍る場所や地域の価値といった未来の資源を感性豊かに表現し、せとうちの魅力を世界に発信しています。

公式サイト：



ONOMICHI U2

サイクリストの聖地・しまなみ海道の本州側の始点である尾道に位置する複合施設です。「まちの中のちいさなまち」をテーマに、施設全体を一つの街に見立て、ホテルやせとうちの旬が味わえるレストランをはじめ、バー、カフェ、セレクトショップ、自転車プロショップを併設しています。

公式サイト：



< 問い合わせ先 > ツネイシ ランド&シー株式会社 広報担当 scpress@tsuneishi.com

