

# J A香川県が高松オルネ 「shikoku meguru チャレンジキッチン」にて オリジナルアイスクリームを期間限定販売

2026年7月10日  
四国旅客鉄道株式会社  
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国グループのJR四国ステーション開発株式会社では、高松オルネ内「shikoku meguru (シコクメグル)」において、四国にこだわった商品を中心にキッチン（飲食）とマルシェ（物販）の運営を行っております。

この度、J A香川県が2026年7月15日・19日・20日の3日間限定で、JR高松駅直結の商業施設「高松オルネ」1階にある「shikoku meguru チャレンジキッチン」区画にて、オリジナル冷凍フルーツブランド「SANUKI FROZEN (さぬきフロズン)」を使用したアイスクリームを販売します。

「SANUKI FROZEN (さぬきフロズン)」は、香川県産の新鮮な果物を冷凍加工し、果実本来の味と香りを楽しめることが特長です。この素材を活かして製造するアイスクリームは、香川県の豊かな自然の恵みを感じられる逸品に仕上がっています。

J A香川県が行う今回の期間限定販売は、将来的な商品化を視野に入れた試みで、お客様の声を反映しながら品質向上に努め、認知度の向上や各種食品賞の受賞を目指しています。香川県産フルーツにこだわったアイスクリームに舌鼓を打ちながら、讃岐の「涼」を感じてみてはいかがでしょうか。

「shikoku meguru」は、四国にフォーカスし、土地をめぐる、時間をめぐる、季節をめぐる、歴史をめぐる…さまざまな「めぐる」の出発点として、今後もさまざまな取り組みを進めてまいります。

## 1 開催日時

2026年7月15日（水）・19日（日）・20日（月・祝）

12:00～18:00（各日共通）

※無くなり次第終了

## 2 開催場所

高松オルネ内1階「shikoku meguru チャレンジキッチン」

### 3 商品概要

- ・商品名：SANUKI FROZEN アイスクリーム（さぬきひめ）  
SANUKI FROZEN アイスクリーム（レモン）
- ・内 容：香川県産冷凍果物「SANUKI FROZEN」を贅沢に使用したオリジナルアイスクリーム。冷凍した果物をまるごと使い、豊かな味わいが楽しめます。保存は冷凍（-18℃以下）でお願いします。
- ・特 徴：オカネツ工業株式会社製の「アイスブレンダーBJ」で製造する、素材の良さをそのまま活かした3層の異なる食感が楽しめるアイスクリームです。期間限定の特別メニューです。
- ・価 格：各 500 円（税込）

### 4 参考画像

別紙「JA香川県チャレンジキッチン出店ポスター」参照



CHALLENGE KITCHEN



SANUKI FROZEN アイスクリーム  
さぬきひめ・レモン 各 ¥500 (税込)



香川県産冷凍果物  
「SANUKI FROZEN」  
さぬきひめ ..... ¥400 (税込)  
もも ..... ¥400 (税込)  
さぬきひめ・もも・  
デコボン MIX ..... ¥400 (税込)  
シャインマスカット ... ¥500 (税込)

7月の営業時間  
**OPEN 12:00 ~ 18:00**  
15日(水)・19日(日)・20日(月祝)

**SPACE** shikoku meguru CHALLENGE KITCHEN

※売り切れ次第終了 | ※SCポイント・駐車場無料サービス対象外 | 支払方法は出店者によって異なります