



公共トイレ「インフラスタンド」にて

これまで、のべ 250 人以上にアイスを食べながら空間を味わう体験を提供した。

街を解かすアイス屋「Tokeru」

アイスは溶けるから、手にしたらすぐに・その場で食べることになる。

その時間と場所の限定性を活かして、魅力的な場所や使いこなせる可能性のある空間にアイス屋があれば、人がその場にとどまるきっかけを作れる！と考えて始めたプロジェクトです。

アイスは溶ける束の間に、街を解かす。

なぜアイスクリームにこだわるの？

その場にとどまって楽しむ時間を創出できる
＝街を解かす

みんなに愛される



時を選ばず気軽に食べられる



アイスの特徴
すぐに溶ける

時間と場所の限定性を生んでいる

その特徴を活かせば

アイス屋があったら、地域にどんな変化がおこる？

あまり使われていなかった場の活性化

チェーン店にはない魅力
交流しやすい雰囲気 お年寄りの居場所になる



大きいほうが「おやぶん」
小さいほうが「こぶん」

屋根でお店としての象徴性をささやかに作る。どんな風景にもなじむたたずまい。



おやぶんの片足をはずし、上に付け替える。



こぶんをおやぶんの中に入します。

オリジナル什器「おやぶん＆こぶん」

おやぶんの屋根用の柱を下に付け替える。

海外旅行のスーツケースくらいのサイズに。電車にも乗れる。

客はおやぶんでアイスを受け取り、こぶんで食べ終えたゴミを捨てる。

魅せたい空間の手前におやぶん、奥にこぶんを設置することで、人を自然とその空間の奥へと導く効果が期待できる。

6月9日 所沢市
公共トイレ「インフラスタンド」にて



出店協力
高橋真理奈さま（シン設計室）、小澤大悟さま（石和設備工業）



いつのまにか柱がギャラリーに。



「アイスは溶ける束の間に、街を解かす。」のコンセプトを表すロゴ。街にある建築の形を模した「Tokeru」の頭文字・Tが溶け出している。

アイスは1つ 300 円
チェーン店よりもお手頃だが、自分がプロジェクトを継続できる価格。



開店のために準備したもの・こと



食品衛生責任者の資格取得



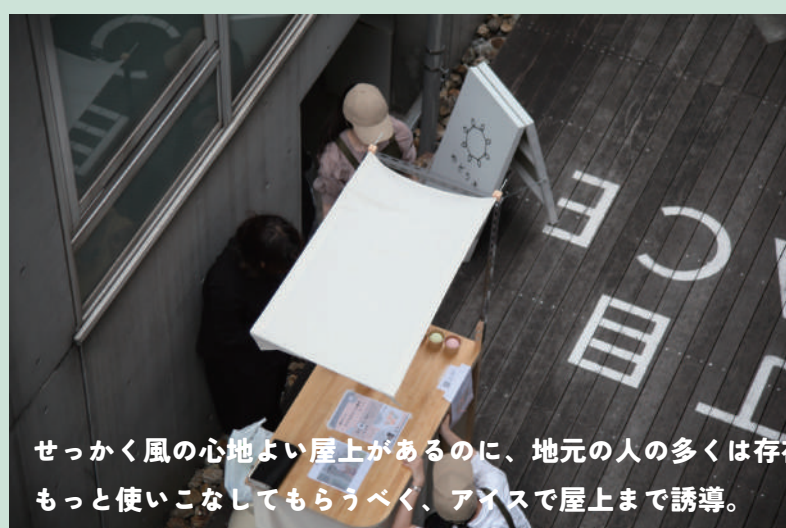
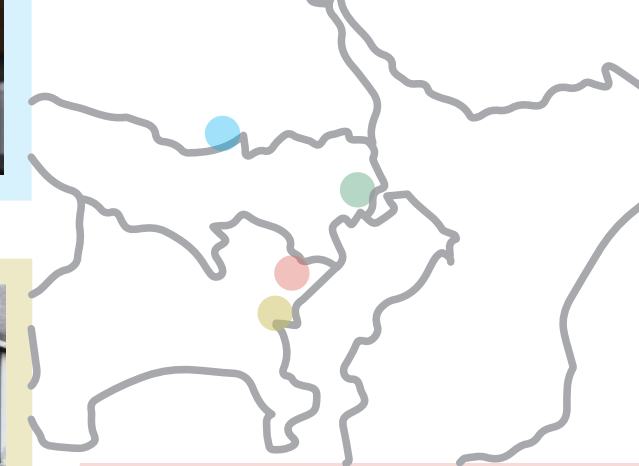
車載冷凍庫



保健所へ出店を届け出（出店場所による）

出店の記録

2024 年 6～9 月の間に 5 回
出店した。



せっかく風の心地よい屋上があるのに、地元の人々の多くは存在を知らなかった。もっと使いこなしてもらおうべく、アイスで屋上まで誘導。

6月30日・7月21日 江戸川区「西葛西アパートメント」にて



出店協力
駒田由香さま、駒田剛司さま（駒田建築設計事務所）

8月10日 横浜市「ARUNO-Yokohama Shinohara-」にて



あまりにも暑いので、歩いている間に見つけたアイスを食べ、一休みしてから再出発。



出店協力
若林拓哉さま（ウミネコアーキ）



9月1日 横浜市
「オンデザインイッカイ」
夕涼み会への出店

出店協力
西田司先生（オンデザイン）



雨宿りのために立ち寄ってくれるお客さんも。

Tokeru の
アイスを食べた
お客様からいただいた感想

あの場所であのアイス食べたな～と思い出しやすい。
建築物は長年その場所にあるものなので、通りかかる度に娘との思い出として頭に浮かぶことが嬉しい。

ほかのお店のメロンソーダを持参して
バニラアイス添えにした！

はじめて来たけど、
来週もママと来たい

気づいたら落ち着いて食べられる場所を探して座っており、
低い視線で建築を見ることができた。

チェーンのアイス屋ではありえないことだが、ここでは
どれだけ長時間居ても許容される空気感が生まれている。
初対面の人と気づいたら 4 時間話していた。

アイス販売・撮影にご協力いただいた皆様（五十音順）
伊藤千夏さん、井上魁人さん、衣川朋位さん、猿渡運太郎さん、
鷲見柚果さん、長谷川陽香さん、山北良太さん、山田爽夏さん

什器「おやぶん＆こぶん」制作にご協力いただいた皆様（五十音順）
太田尚輝さん、酒井裕太さん、品田十夢さん

出店依頼も
お待ちしております！

中村 綾
東京理科大学 創理工学部 建築学科 西田研究室所属
Instagram / X (Twitter) : @ayataka_ar

