

日光の自然の中で作り上げる天然氷が主役！

**栃木** 日光天然氷蔵元松月氷室  
かき氷SHOP **LOVE'S**

使用氷 日光天然氷



じっくりと時間をかけて作り上げられる透明度が高く硬い、空気のままではない天然氷を最大限に生かした製法で、ふわふわで繊細な食感を実現。

初物ルーキー氷



カフェラテ、バインヨーグルト紅はるか等新規投入

菓子屋としてのかき氷を作りたい。

**千葉** パティシエのかき氷  
**ろまん亭**

まるでケーキのような進化系かき氷



グラスとは仏語で「氷」。小麦やクリームのように、氷を食材としてケーキに出来ないかと辿り着いた、パティシエのお菓子。随所に技術が隠される。

初物ルーキー氷



果樹園からの贈り物  
**オーチャードグラス**  
氷に果物が隠れんぼ

富士山の地下水を3週間かけて凍らせた天然氷を使用

**鳥取** 富士山天然氷蔵元不二  
かき氷工房 **雪菓**

使用氷 富士山天然氷



富士山の天然氷のふわふわの食感が楽しめる。素材一つ一つへのこだわりで、毎日限定で作られる自家製シロップと、天然氷との相性は抜群。

初物ルーキー氷



**塩キャラメルカフェ**  
夏に欲しくなる塩気に加え甘み、苦みも全てを1杯で楽しめる

静岡市では「おでん」と「かき氷」を一緒に食べる！

**静岡** 自家製シロップ静岡氷  
静岡おでんおがわ

プロが認める優しい自家製甘露仕立て



自家製甘露とシロップで、静岡市民に愛される。静岡県の果実、お茶を贅沢に使用したシロップと、ふんわり氷は相性抜群。三代続く老舗のおでんと一緒に！

初物ルーキー氷



静岡緑茶ミルク金時  
静岡市民の愛すべき静岡緑茶を楽しめる一品。

大福に使用するあんこと、わらび餅で食す和菓子氷

**奈良** 自家製わらび餅氷  
旬菜和菓子 **吉家**

和菓子屋の和風かき氷



奈良県「松村製あん」の手作り餡と、和菓子職人の手作りわらび餅。氷とのバランスを考察し、それらの食材を活かす自家製の蜜との一体感を楽しめる。

初出店



とろけるわらび餅  
きなこ氷

博多あまおう、地卵「味宝卵」プリンソフト氷

**福岡** ソフトクリーム氷  
ご当地ソフトクリーム **キョクレイ**

ソフトクリームで味わう氷



かき氷と相性抜群のトッピング「ソフトクリーム」。この相性の良さにこだわる、福岡ご当地ソフトとかき氷のコラボ氷。

初出店



ソフトクリームも販売！  
プレミアムプリンソフト  
あまおうソフト

日南レモン、日南マンゴーのトロピカルかき氷

**宮崎** 日南の美味しい果肉  
南国 **かき氷**

初物ルーキー氷

宮崎素材の南国かき氷



贈答用に1玉1万円のマンゴーや、日南レモン、しろくまと、九州ならではの南国かき氷をご用意。国内唯一のレモンソムリエの日高氏のレモン氷もココだけ！

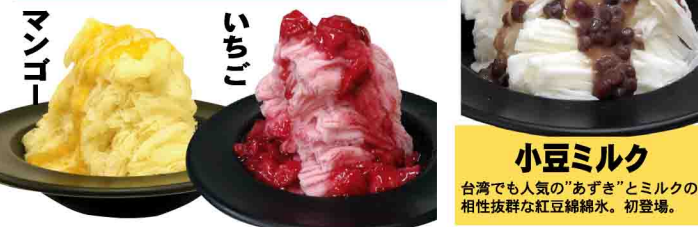
希少な宮崎日南レモン使用  
日南レモン氷  
皮まで楽しめる安心な檸檬

台湾発・世界で大ブレイクの台湾かき氷

**世界** 台湾かき氷 綿綿氷専売所

初物ルーキー氷

使用氷 味付氷玉



素材を練りこみ、巨大なアイスキャンディのような氷玉を薄く綿のように削り出しフルーツソースや練乳をかけた台湾スタイルのかき氷。

小豆ミルク  
台湾でも人気の「あずき」とミルクの相性抜群な紅豆綿綿氷。初登場。

ニッポン & 世界のご当地かき氷

**世界** ミュージアムショップ  
ご当地かき氷研究所



埼玉上尾市「井上スライス工業」  
スライスカレー氷 (辛口) 沖縄ぜんざい 山形酢だまり氷 レインボー

グラスゼリー氷

アイスカチャン

ハロハロ

パッピンス