

この夏一番暑い!?ゲルメイベント! **出店店舗ご紹介** 提供の器や盛り付けは変わる場合がございます。

秋田県 進藤冷菓

さらさらふっかふかの粉雪 (パウダースノー) のような食感!

あきたゆき
秋田雪

練乳、いちご、マンゴー、ピーチ

サラサラふっかふかの粉雪 (パウダースノー) のような食感が魅力の「秋田雪」。

独自のレシピで仕上げたミルク味の氷玉をカンナ削りのごとく削り出す。削り出した氷の質は、粉雪のような質感となり、口の中で溶け出し消える絶妙な按配に。秋田の上質なパウダースノーのようにさらっとして、ふっかふかの氷の口解けの後はミルクィな味わいが心地よく拡がる。



秋田雪「黒蜜あずき」

栃木県 日光天然氷蔵元松月氷室「かき氷Shop LOVE'S」

日光天然氷かき氷



とちおとめミルク、キャラメルミルク、抹茶ミルク黒蜜白桃みるく等、松月氷室御用達シロップでご提供!

全国でわずか6軒のみの天然氷蔵元。その中で、松月氷室は明治27年の創業から100年以上続く老舗の氷室である。日光の自然の寒さでじっくり時間をかけて作り上げるからこそ、透明度が高くて硬い空気の混ざっていない純粋な氷ができる。かき氷Shop LOVE'Sは松月氷室の後押しで齋藤オーナーが営み、その松月氷室の水を肩肘張らず気軽に味わってもらうために、夏季の時期に宇都宮や都内などで移動販売を行う「天然氷かき氷の専門店」である。今回も天然氷を最大限に活かした製法でふわふわの氷を削る。



自然の中で作り上げる天然氷 日光の寒さの中切り出しが行われる。

東京都 浅草・ごろかふえ ×グリーン 浅草発・日本を代表する究極の抹茶氷を作りたい



究極のふわふわ抹茶氷

氷柱自体に抹茶とミルクを練りこみ、その氷をふわふわの食感に削り出すことで食感を演出。ソースには宇治の抹茶ブランドの中でも希少で質の高さが評判の「宇治・白川地区」の抹茶を使った「お濃茶 (こいちちゃ) ソース」を開発。口中に良質な抹茶の味が広がり、練乳、白玉、小倉との相性を最大限に引き出す事を実現。



こいちちゃ お濃茶宇治金時

こちらの氷は純水を使用。究極と同じ「宇治・白川地区」の抹茶を使った「お濃茶 (こいちちゃ)」を使用。スツクリとした味わいに。



「宇治・白川地区」の抹茶を使った「お濃茶 (こいちちゃ)」を使用。スツクリとした味わいに。

静岡県 静岡おでん「おがわ」with 富士山の天然氷



富士山の天然氷 & 自家製・静岡シロップ氷

生マスクメロン、安倍川、紅ほっぺ、甘夏、富士山氷など

静岡自家製シロップ

コラボレーション 富士山の天然氷

3年の月日をかけ実現した、国内で最も新しい天然氷となる「富士山の天然氷」(蔵元「不二」山梨)の協力を得て60年の歴史を持つ静岡おでん&氷の名店「おがわ」が参戦! 富士山の大自然を望み 富士山の美味しい地下水と自然の力を利用した「富士山の天然氷」に、おがわの自家製シロップを使用した、ここだけの限定商品をラインナップ。一玉2万円のマスクメロンや、紅ほっぺ、安倍川餅など、静岡の食材で作る自家製シロップにご注目あれ!

同時展開 静岡おでん

60年の味が凝縮された、誰もが認める静岡おでんの名店「おがわ」。静岡ではかき氷とおでんと一緒に食べる文化があり、今回は名店おがわのおでんも一緒に味わえるように致しました。



限定 企画店舗 お取寄せ氷屋

お取り寄せ氷、シロップ、食材による限定かき氷を実演販売するMIXブース。かわり氷やお取り寄せの氷を限定数量で販売いたします。

シロップお取寄せ!

北海道 山川牧場
牧場ミルク氷
さっぱり練乳 & 小豆

毎日 限定100食

北海道・大沼国定公園 山川牧場のシェーゾーミルク入りの濃厚ミルクベースを練乳調製!

材料お取寄せ!

沖縄県 我部祖河食堂
沖縄氷ぜんざい
沖縄伝統・自家製金時豆

毎日 限定50食

1966年創業以来、名物元祖ソーキそばの発祥地。沖縄の味を伝える我部祖河食堂から「ぜんざい」をお取り寄せ

北海道 & 沖縄のかき氷用の水は?

銀座で半世紀。高級クラブ御用達「中央冷凍産業」の純水を使用。48時間かけてじっくり作り上げる水は、銀座が認めた上質な水。固めでしっかりした水だけに「かき氷」との相性も抜群。

氷のお取寄せ!

アラスカ流氷かき氷

毎日 限定100食

アラスカ州政府から採取を許可された氷河の水は現地では「Ikwatarglacier」と呼ばれ、日本で言う流氷に近いもの。食品許可を取り正式に販売しているアラスカの glacier Ice Company のような企業は珍しく希少。今回は特別に、輸入元の三重県弥生産業「氷.COM」の協力を得て、角氷に仕上げてください。かき氷として販売いたします。