

ご当地かき氷祭出店店舗ご紹介

提供の器や盛り付けは変わる場合がございます。
 補 初メニュー: 本店ではまだ登場していないココが初お見えメニュー

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 松月氷室



日光の自然の中で作り上げる天然氷が主役!

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、空気のまざってい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。



補 補 ブルーベリーフロマージュ
 きなこみるく(黒みつ)
 限定・果肉入りとちおとめミルク
 みかんヨーグルトミルクほか

浅草 ふわふわ雪氷 浅草よ兵衛

使用氷 ふわふわ雪氷専用 味付氷玉



著名人御用達の揚げ餅専門店の夏の名物

浅草雷門を入り数分、仲見世通りの喧騒から一本裏の閑静な通りにあるお店。名物の揚げ餅とお団子と並び夏の名物となる「よ兵衛のかき氷」は、味付け氷玉をふわふわに削り出す口どけがたまらない。

補 ふわふわイチゴミルク
 ふわふわマンゴー
 ふわふわ抹茶
 デンキブランで仕上げる
 ピリピリデンキミルクほか

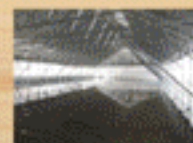
茨城 富士山天然氷蔵元不二 かき氷工房 雪菓

使用氷 富士山天然氷 蔵元不二



富士山の地下水を3週間かけて凍らせた天然氷を使用

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。



補 レアチーズミルクティー
 メロン
 ビオーネ
 いちごミルクほか
 ミルクティーとレアチーズの組み合わせ、爽快感を出すレモンゼリー入り。

静岡 自家製シロップ静岡氷 静岡おでんおがわ

使用氷 静岡天竜川 南アルプスの伏流水



創業70年を迎える老舗の「名物おでん」と「かき氷」をご一緒に!

静岡市民は夏にかき氷とおでんの同時食いが常識! 静岡おでんの名店のもうひとつの名物がかき氷。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。

補 静岡産のフルーツ&お茶から運べる
 静岡ざんまい
 メロンの宝石箱 1日限定10食
 静岡おでん
 富士山かき氷ほか

越谷 地元越谷の莓をまるごと削り出し! 越谷市物産展示場

越谷産 凍結莓



100%莓だけをその場で削り出し! 雪のような莓の新食感!!

旬の時期の越谷産いちごを凍らせ、まるごと削り出し! ①削り立てのいちごの食感、②練乳入りクリーム食感、③特製いちごソースの食感。一度で三度美味しい三つの味わいに感激! その場で削り出す事で、余分な水分が無く、口の中にいちごの雪が降る...新食感!!

補 ガーヤちゃんの10層重ねパフェ!

ご当地かき氷祭 企画店舗 ご当地かき氷研究所

ニッポンのかき氷



九州地区: しろくま
 鹿児島で誕生した、しろくま氷は練乳仕立てのミルク風かき氷。



沖縄地区: ぜんざい
 沖縄でぜんざいは冷たいもの! 大粒の金時豆を甘く煮たものが氷の下にどっさり! 今回は紅芋パウダーで艶やかに。

ご当地シロップ氷各種



産地限定果汁入り
 青森りんご
 茨城メロン
 栃木いちご
 長野紅玉りんご
 長野トマト
 和歌山みかんほか
 ブランド茶
 愛知西尾茶

協力: アイスクリュー博覧会事務局
 アイスクリュー博覧会 ギュネイ・ネジメッティン氏

世界のかき氷



国名	台湾
品目	綿綿冰
和名	台湾かき氷(メンメンピン)



台湾生まれ世界中で大ヒット! 進中
 味付け氷玉を薄く綿綿のように削り出す、台湾生まれのかき氷。台湾はもとより香港や日本でもアレンジされ人気メニューに。果汁や飲料など素材の味をストレートに味わえるのが魅力。



国名	台湾
品目	泡泡冰
和名	パオパオピン



削り氷で作る極上食感シャーベットアイス
 台湾屋台で大人気、新感覚シャーベットアイス。かき氷の粒とジャムやシロップ、練乳、蜂蜜等をヘラを使って混ぜ合わせて作りあげる。その食感は優しく、ジュシーで最高の口溶け。綿綿氷に続き、台湾発の新たなブームの予感。



国名	台湾
品目	玉米冰
和名	コーンかき氷



台湾で発見。えっ、悪くない。いける。
 台湾ではかき氷に、様々な豆や芋類を乗せて食べる。そんな台湾の日常ながら、日本人には理解出来なかった「かき氷」を今回はご紹介。削り氷にとうもろこしを甘めに煮出した餡を豪快に投入。コンボタ風で悪くない!



国名	トルコ
品目	Bicibici
和名	ビジビジ



歴史は2000年!? パラから抽出した華やかなシロップ氷
 トルコのレストランや街頭の屋台でも提供されるかき氷と言えばコレが定番。ローマの皇帝ネロはアルプスから万年雪を運ばせバラヤスミレの花水、蜂蜜などをブレンドして作った「ドルチェ・ピータ」を愛飲していたと言われる程、かき氷とバラの組み合わせに歴史あり。



国名	インド
品目	ICE GOLA
和名	ゴーラ



削って、固めて、シロップかけて
 インドやパキスタンの屋台では定番のかき氷。カップに詰めた氷に棒を刺し込み、固めたかき氷にクルクルとシロップをかける。インドでは甘さを引き出すために、お塩をかけるそう! シロップは日本向けに美味しくアレンジさせて頂きました。



国名	イタリア
品目	Granita
和名	グラニータ



果汁に糖を加え万年雪で凍らせたのが発祥
 イタリア・シチリア発祥の夏の定番。グラニータは原料にシロップを加えて凍らせたシンプルな製法。氷はシャキシャキではなく、溶けかけのカキ氷のような感じで、フローズンドリンクのよう。
 ※今回はグラニータマシンでの提供となります。



国名	フィリピン
品目	Haluhalo
和名	ハロハロ



タガログ語で混ぜこぜの意味。
 フィリピンの国民的デザート。お店によって多様化するが、豆類や、ナタデココ、アイスクリームを乗せた無糖練乳仕立てのかき氷。氷自体の甘さは少なめでさっぱりしているが、甘く煮た豆やアイスの甘さで絶妙な味わいに。トッピングのウベ(芋)アイスは必須!



国名	韓国
品目	팥빙수
和名	パッピンス



パは小豆、ピンスは氷。これも混ぜる!
 パッピンスは韓国の夏の定番デザート。クラシックなスタイルは、たっぷりの小豆に、日本のきな粉にそっくりな味と見た目のミスカル(豆や玄米ゴマなどの穀物で出来た)、甘いお餅が入った練乳味。韓国国内ではさらに多様に進化したものもある。