

7 長野



とまと

信州産トマトで作られた生シロップを使用。ヘルシーで爽やかなトマトの風味そのままの味と香り。お好みでお塩を振りかけてどうぞ。

税込500円

6 青森



りんご

りんご生産量日本一の「青森県産りんご」を使用。生のりんごジュースのような味わいを目指し、りんご果汁を前面に押し出しています。

税込500円

5 和歌山



みかん

みかん生産量日本一の和歌山県産「温州みかん」を使用。みかん本来の甘みを生かし、甘味を押さえながら、柑橘系のさわやかさを前面に！

税込500円

4 茨城



メロン

メロンの全国シェア23%を誇る、日本一のメロン産地。「茨城県産メロン果汁」を使用。メロンの香りと、果汁の本物感に満足間違いなし。

税込500円

3 栃木



とちおとめ いちご

栃木県産とちおとめ果汁50%を使用。口を含むといちごの香り、そして後味にとちおとめの爽やかな酸味が広がる。

税込500円

2 沖縄



我部祖河食堂 ぜんざい

1966年創業元祖ソーキそばの名店。もうひとつの名物が「ぜんざい」。沖縄でぜんざいと言えば「かき氷」！金時豆を柔らかく煮込んだ沖縄スイーツに感動！

税込600円

1 南九州 鹿児島

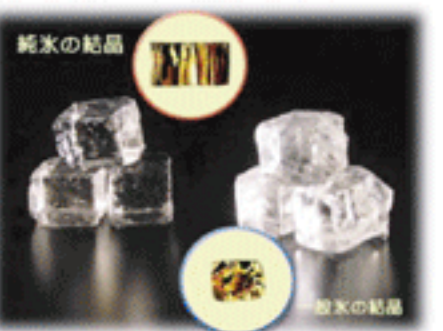


「」当地かき氷研究所自家製 しろくま

「」当地かき氷の代表格。練乳ベースで仕上がった味わいは、まるでスイーツ。ふわふわの氷の食感に、甘すぎずさっぱりと味わえるように研究を重ねた逸品。

税込600円

当店の氷紹介 東京・銀座 純氷



結晶が大きい

一般の製氷技術と異なり、幾度も「ろ過」を重ね、ほぼ完全に不純物を取り除き、マイナス10度のブルーで常に原水を攪拌させ、通常の1.2倍のゆっくりとした速度で固めた氷。透明で、光があたると美しく輝く。氷がグラスに当たると、高く澄んだ音が響くほど硬い。簡単に言うとうと、**透明感のある、硬くて溶けにくい氷**

宅配便
で送られてます

1~9は 数量限定
アラスカ流氷
に変更
可能です。
税込 +200円

11 東京



浅草雷一茶 ふわふわ雪抹茶

抹茶の氷玉を削り出したとろける食感の雪氷に小豆と白玉を乗せた浅草名物かき氷。満足度が高い味わい。

税込700円

10 北海道

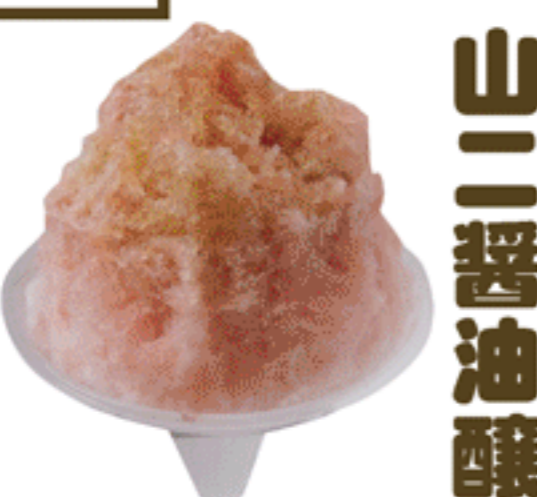


駒ヶ岳牛乳 ミルクE雪氷

ミルク味の氷玉を削り出した北海道練乳をトッピングした北海道ミルク氷。独特の食感、口の温度でとろけます。

税込600円

9 山形



山二醤油醸造 酢だまり氷

山形県山辺町名物「酢だまり氷」明治末期〜大正時代頃には存在されたという。ミスマッチな組み合わせながら、醤油の塩加減と、お酢のさっぱり加減が面白い。

税込500円

8 愛知



西尾茶

抹茶に限定した地域ブランドとして全国で初めて特許庁に認定された「西尾の抹茶」。抹茶の香り、風味がそのままに味わえる。

税込500円