

# 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。  
数量限定商品も含まれます。売り切れの際はご了承ください。

## 北海道 ミルクDE雪氷 駒ヶ岳牛乳ピカタの森

ミルク氷玉

### ミルク氷玉に自家製ヨーグルトソース！

函館三大牛乳「駒ヶ岳牛乳」で作り上げる氷玉を削りだし、自家製ヨーグルトとベリーソースで頂く、北海道ならではの、かき氷が初登場！

ミルクの味を残しながら、口の中でスーッと消えていく感覚が美味。  
エスプレッソで食べる雪氷も！

### ミルクde雪氷 各種



## 浅草 お濃茶スイーツ専門店 雷一茶 浅草本店

かみなり いっさり

純氷及び 味付氷玉

### 2015誕生。浅草お濃茶スイーツ専門店初参加。

進化系抹茶スイーツ店として紹介された、浅草にこの春オープンした「お濃茶スイーツ」専門店。良質な茶葉を厳選した「お濃茶」の味わいをかき氷で味わう逸品。

「抹茶は苦い」のイメージを覆す、上質な上質な京都宇治産の濃茶ソースは贅沢な味わい。



### お濃茶宇治金時

### ふわふわ雪氷 プリンやイチゴも！

## 栃木 日光天然氷蔵元松月氷室 かき氷SHOP LOVE'S

日光天然氷

### 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。

時間をかけて作った天然氷ならではの硬さが ふんわり食感を作り上げる。



### 日光天然氷かき氷 各種



## 菓鴨 富士山天然氷 蔵元不二 かき氷工房 雪菓

富士山天然氷

### 話題の専門店が富士山の天然氷とコラボ！

おばあちゃんの原宿菓鴨に昨年登場し一躍話題となった、かき氷専門店「雪菓」が初登場！富士山の天然氷で作り上げる和テイストな進化系オリジナルの数々。

レアチーズのかき氷は表面だけでなく中までしっかりと味が染み渡る。ふわふわ食感の富士山の天然氷が上質なスイーツに仕立てる。生果汁で仕上げるフルーツ系氷も注目。



### 富士山天然氷かき氷 各種

## 静岡 自家製シロップ静岡氷 静岡おでんおがわ

静岡天竜川 南アルプスの伏流水氷

### 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！

静岡おでんの名店中の名店「おがわ」は静岡三味かき氷。もちろん名物「静岡おでん」と「桜えび入り焼きそば」も！

静岡三味かき氷 静岡市民は夏にかき氷とおでんの同時食いが常識！

いちご、緑茶、ほうじ茶、みかん等静岡特産品を自家製シロップに。限定でメロンを丸ごと使用した「メロンの宝石箱」や「富士山氷」もご用意いたします。氷は南アルプスの伏流水を使用した氷を持参ふわっと、柔らかい氷が特徴。



## 台湾式 果汁氷玉削氷 MEGAKING メガキング

果汁氷玉 ミルク氷玉

### とろける氷とフルーツの競演！

フルーツ果汁を練りこんだ氷玉&ミルク味の氷玉薄く削り出し、口内でとろけだす台湾式のかき氷。フルーツと一緒に味わう氷にやみつき。

1人用のキングサイズと3人用のメガサイズ！シェアして食べるのもOK！

ミルク氷玉ベース ピーチ氷



### マンゴー果汁氷玉ベース マンゴー氷

台湾で人気のマンゴーと日本の夏の旬・桃を使用した桃ミルクの2種を用意。フルーツと氷の相性が抜群。

## 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！

- ・削り立てのいちごだけを食感、
  - ・練乳入りクリームと食感
  - ・特製いちごソースと食感
- 一度で三度美味しい三つの味わい！



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！！

## 各地 ご当地のかき氷を探求 ご当地かき氷研究所

銀座純氷及び アラスカ天然氷

### 日本のかき氷を極めたい。

沖縄の氷ぜんざいや、鹿児島氷しろくま、山形酢だまり氷の名物氷や、ご当地食材シロップのご当地かき氷をご紹介します。

沖縄ぜんざいは、沖縄ソーキそばで有名な沖縄・我部祖河食堂さんが炊き込んだ金時豆を使用。

シロップも生フルーツシロップ。青森りんご、長野トマト、和歌山みかん等がそろそろ。



## ご当地かき氷研究所

毎日 限定100食

アラスカ流氷緊急入荷！当然かき氷にいたします！  
ロック氷として輸入される貴重な氷を角氷にすることで味わえる限定品