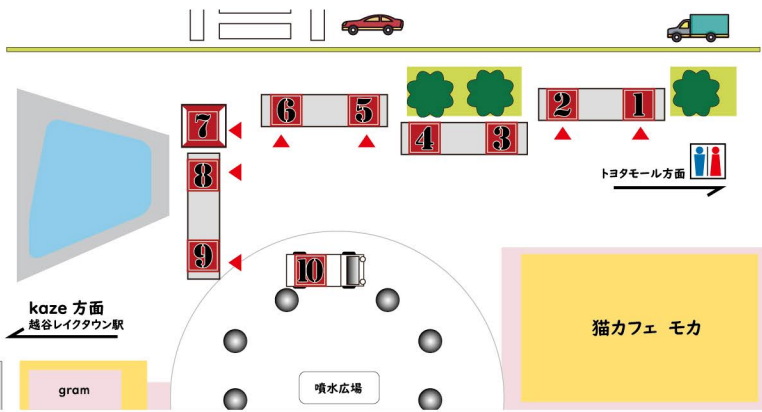


ご当地 **かき氷祭** 2022

日本のかき氷・世界のかき氷
出店店舗ご紹介

ご購入の際は直接希望店舗にお並び下さい。

掲載商品以外にも各店各種メニューがございます。
なお、容器や提供方法は予告なく変更となる場合がございます。



1
東京

富士山の地下水を3週間かけて凍らせた天然氷を使用 富士山天然氷「極」

富士山天然氷蔵元「不二」**雪菓** せつか
かき氷工房

良質な天然氷と専門店の高クオリティ

富士山の天然氷のふわふわの食感が楽しめる。
良質な氷だけではなく、使用する素材一つ一つのこだわりは半端なく、毎日限定で作られる自家製シロップと、天然氷との相性も抜群。



2
東京

激戦区浅草のこだわり”お濃茶”スイーツ

お濃茶スイーツ専門店 **雷一茶** かみなりいっさ

徹底した良質なお茶と素材へのこだわり

“良質な抹茶は苦くない”をコンセプトにした、お濃茶スイーツ専門店「雷一茶」。浅草の新たな甘味処として徹底した素材追求と美味しさを極めた逸品ぞろい。



3
宮崎

南国果実・宮崎の夏を味わう九州のかき氷

南国かき氷 **イーナカフェ**

宮崎と九州素材や九州文化のかき氷

日本一も獲得したプリンが有名な同店。オーナーパティシエ森山シェフが、宮崎の果実を使ったかき氷や、九州ならではの南国かき氷をプロデュース。



4
静岡

創業昭和23年。昭和から変らぬ自家製シロップ氷

静岡市民は夏にかき氷とおでんを一緒にオーダー！

静岡おでん **おがわ**
静岡かき氷

半世紀超えの名店の”おでん”と”かき氷”

自家製甘露シロップで、静岡市民に愛される。静岡県の果実や、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。先代のおばあちゃんの逸品も復活。



ご案内

商品の一部は数量限定のものが含まれます。完売の際はご了承願います。
掲載内容は予告なく変更または中止になる場合がございます。
掲載商品以外にも多数商品がございます。詳しくはオフィシャルページを参照ください。