

まるで宝箱! 氷の中に隠れたスイーツ

☞ カフェ シンミアロッソ

ふわふわな氷にかかる焼き目を付けたカスタードと色とりどりのフルーツ。これだけでもおいしいそうなのに、氷の中にもクッキーやフルーツ、カスタードが入っていて、さまざまな食感、甘みを楽しめます。一緒に楽しめるドリンクメニューも100種類以上から選べ、中でもカラフルなラテアートは人気です

店長 井戸英世さん

よりおいしいものを提供したいと考えているため、かき氷はご注文をいただいてからシロップを作ります

info 北方町柱本南2-50
058-324-1243
平日9:00~19:00(L.O.18:00)、
土日祝日9:00~18:00(L.O.17:00)
月、毎月最終火曜

クレームブリュレ

1,100円

外側だけでなく、氷の中にもいろいろな甘みを入れています



生いちご氷 950円

ふわふわな食感になるよう、氷はできる限り薄く削られます。フルーツソースはもちろん、ミルクまですべて手作り

SNS映え間違いなしの山盛り氷

☞ ぶたとら氷

高く積み上げられたふわふわかき氷の頂上から、たっぷり降り注ぐ自家製フルーツソース。スプーンを入れると、生の果実がゴロゴロ出てきます。そんな写真映える山盛り氷で知られる「ぶたとら氷」には、生いちご氷のほかにも話題のメニューがズラリ。きなこ、黒蜜、あんこ、ミルクの和風かき氷も人気です

スタッフ 塩津琴音さん

ほかにもぶたとら氷、生キャラメル氷、生モモ氷、生ブルーベリー氷、生はちみつレモン氷、などがあります。北海道あんこやふわふわ生クリームの特ピンも人気です

info 瑞穂市別府724-10(ぶたとら2F)
058-326-8710
11:00~19:00
日、月 7月~9月前半は無休
https://www.mtec-hp.com/buta-tora-koori/

醤油メロ〜ン氷 1,300円

マスターのインスピレーションが光るメニュー。過去にはさつまいもと醤油ベースのミルクを用いたかき氷も好評だったそう



もう一度食べたくなる、あまじょっぱい変わり種

☞ 珈琲館 機

木のぬくもりを感じられる店で味わえるのは、少し変わり種のかき氷。「醤油メロ〜ン」の名前の通り、熟した甘さたっぷりのメロンと醤油ベースのミルクソースを合わせたオリジナルソース。あまじょっぱさがクセになります。さらに、その上からクリームチーズソースをかけることで、2種類の味が楽しめます

マスター 宮部龍太郎さん

当店を知ってくださった方が食べに来てもらえるだけで十分幸せです。かき氷好きな方にも、カフェが好きな方にもぜひお越しいただければうれしいです

info 本巣市下福島川西336-1
058-323-6789
8:00~18:00
不定休
https://www.instagram.com/ryutarokwh/



曾我屋のいちご農家さんの美濃娘 800円

氷は国内統一規格で製氷された不純物を完全に取り除いたピュアな氷を使用



夏の かき氷

今年も夏がやってきました! うだるような暑さでまいった心を癒すのは、夏にこそ食べたいひんやりスイーツ「かき氷」。今号は、地元で食べられる個性豊かなかき氷を紹介します。

巻頭特集

あつ〜い日は、やっぱりコレが食べたい! キーンと美味し、

栗の風味を思い切り楽しむモンブランかき氷

☞ café ゆらら

寺の車庫をリノベーションした店でゆったりくつろげる「ゆらら」のおすすめは、「栗」の魅力を引き出した「和栗モンブランのかき氷」です。外側には和栗ペースをたっぷりかけ、その上に粗削りした渋川栗の甘露煮。中には練乳ソースやカスタード、生クリームが入っています。栗ならではのおいしさを楽しめる一品です

オーナー 上野桂子さん

大野町のさわやかな風が吹き抜ける店内で栗の素材感たっぷりのかき氷を味わってください。ランチタイムもお待ちしております

info 大野町福富401-1
0585-32-5252
9:00~17:00
火曜
https://www.instagram.com/cafe_yurara/



和栗モンブランのかき氷 1,600円

たっぷりかかった和栗ペースが、モンブランらしさを引き出します

チョコミント 950円

たっぷりかけたエスプーマチョコがフレッシュなミントと相性抜群!

さわやかな生ミントとふわふわチョコのハーモニー

☞ かき氷のねこきんぎょ

今年2月にオープンしたばかりのカフェ。猫や金魚の焼印が入ったトーストがかわいいと評判な店では、年中かき氷を楽しめます。おすすめはミントをミキサーした自家製シロップに、チョコエスプーマを贅沢にかけた「チョコミント」。かき氷とエスプーマのふわふわ食感と、さわやかさと甘さの絶妙なバランスを楽しみましょう

オーナー 村瀬雅博さん

チョコミントの他にも、旬な果物を使用したかき氷をご用意しております。ぜひ楽しんでください

info 瑞穂市穂積1813-4
090-1109-2244
7:30~19:00(L.O.18:30)
不定休(7/5の予定)
https://peraichi.com/landing_pages/view/nekokingyo/



地元の有機野菜など、こだわり食材が生む満足

☞ Glowth coffee

自家焙煎珈琲や地元産低農薬米を用いたフードメニューで人気のカフェが提供するかき氷は、採れたてのいちごを凍らせて作ったフレッシュなシロップと濃厚な自家製練乳シロップをふんだんに使用した贅沢な一品。また、食べ進めると中から練乳ホイップが現れ、飽きさせないようにしています

代表 廣江亮さん

素材を生かしたフード、スイーツの他、常時15種類のスペシャルティコーヒーを取り揃えています。かき氷はもちろんフードもぜひ召し上がってください

info 北方町春菜町1-193
090-320-3951
7:30~17:00(7/2より土日祝18:30まで)
火曜
https://glowth-coffee.com/

