

この夏を涼しく・おいしく

地元で愛される こだわりのかき氷

地元でおなじみのあの店やあのカフェで、今年もこだわりのかき氷が始まりました。ふわふわの水と香り豊かなシロップのひんやり幸せなコラボを味わい尽くしましょう。



抹茶のかき氷
540円(税込)

お菓子のくわざわ [7月下旬〜9月上旬]
創業132年の老舗和菓子店が作る天然氷と和づくしのひと皿



5代目店主
桑沢和典さん

お菓子のくわざわは、「あんがおいしい」と地元で愛されてきたお店。店内には、石川産小豆をここと炊いた自家製あんが詰まった名物・薄皮茶まんじゅうをはじめ、どら焼き、カステラ、焼きドーナツ、焼き菓子など、地元産の素材にこだわった、旬の和菓子がずらりと並びます。

夏の甘味として3年前に登場したかき氷は、5代目店主のこだわり尽くし。阿武隈山系の天然の純氷を使い、昔ながらのかき氷機で薄くていねいに削ったかき氷は、ふわりと軽やか。ベースのシロップは黒糖・てんさい糖・グラニュー糖・水あめの4種類をブレンドし少量の寒天でとろみをつけた自家製で、天然氷のやさしい喉ごしと、濃厚抹茶や自家製つぶあんの風味を、涼やかに引き立てます。

おすすめ抹茶のほか、いちごも人気。和菓子職人の作る本格的なかき氷を求めて、町外から来店する人も。この夏は、石川産のモモやリンゴを使ったかき氷を考案中だそう。

お菓子のくわざわ
石川町双里神主20-1
☎0247-26-2851
[営]7:30-19:00 [休]水曜 P6台



林檎しょうがシロップのかき氷
780円(税込)



Café かもめ舎

[4月下旬〜9月頃]

爽やかな香りにほのかな甘み
ふんわりと雪のような口どけ

かもめ舎のメニューは、自然栽培にこだわった地元農家から直接仕入れた無農薬野菜を中心に使い、添加物を使わず、時間と手間を惜しまずに調理したものはかり。築百年の古民家の静かな佇まいと響きあい、心にも体にも心地よい時間が流れる空間としておなじみです。季節

限定の自家製シロップかき氷も、お料理とおなじコンセプトのもと、毎年バリエーションを増やしてきました。

この夏は、いちごやマンゴー、れもんや南高梅など果実系シロップ(各780円)と黒蜜きなこと(680円)に、新作の林檎しょうがシロップが仲間入り。ベースのかき氷は、氷の温度をあげてから削ることでふんわりと雪のような口どけに。ジンジャーの爽やかな香りと林檎の自然な甘みが溶けあい、すっくと体にしみ込んでいくよつです。

限定の自家製シロップかき氷も、お料理とおなじコンセプトのもと、毎年バリエーションを増やしてきました。

(上写真)林檎しょうがと、マンゴー(後方)。「氷の温度を下げる間、少しだけお待ちくださいね」とオーナーの石井さん。夏の緑が美しい庭を眺め、待つ時間も楽しみながら過ごしたい。

オーナー 石井明子さん

北欧ペンテージ&café かもめ舎
須賀川市大町403-1
☎0248-94-4766
[営]11:00~17:00 (LO.16:00)
[休]水曜 P10台



横田農園
須賀川市日照田字下屋敷4 ☎0248-79-3558

毎の収穫期以外でもたくさんの方に苺を届けたい想いで始まった「こおりいちご」。横田農園オリジナルブランド苺「甘園房くあまえんぼう」を凍らせて果実を丸ごと削った新感覚かき氷キッチンカーで市内外のイベントに出店中!



氷
ちよつと変わった
かき氷も!!

横田農園