

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。

栃木

日光天然氷
蔵元松月氷室



かき氷SHOP LOVE'S

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。



日光天然氷



カフェラテ



きなこ黒蜜



果肉入とちおとめミルク

千葉

パティシエのかき氷

ショコラティエ

ろまん亭

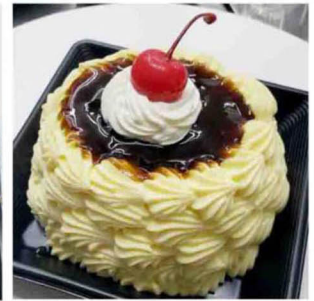


人気スイーツがかき氷に昇華。

令和に誕生したスイーツ系かき氷。スイーツ人気の中ブームとなっているレトロ系プリンを模った「プリン」や、ショコラティエならではの「チョコレートケーキ」等、濃厚なのに、さっぱりと味わえる新感覚。



チョコレートケーキ



プリン

東京

激戦区浅草の新たな名物誕生

浅草和カフェ

濃茶茶寮 一茶

良質な抹茶は苦くない

“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」が2021年にオープンした和カフェが初登場。

お茶を愛する主人がこだわるお茶を味わうかき氷。



お濃茶かき氷

静岡

創業昭和23年。昭和から変らぬ

自家製シロップ氷

静岡おでんおがわ

半世紀超えの老舗の“おでん”と“かき氷”を一緒に!

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。

静岡市民は夏にかき氷とおでんの同時食いが常識!



富士山

静岡
「紅ほっぺ」



50年前のレシピを再現
おばあちゃんのスイカ氷

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。

新令作 令和初登場。
このイベントから始めるルーキーかき氷。

日本フルーツかき氷り

企画プロデュース；茨城県フルーツかき氷リアオイ

使用氷 果肉入り氷

ご当地果実を氷詰め。丸ごと削り出し！

全国各地の素材を集積し、氷に丸ごと詰め込んで作り上げた角氷を、素材ごと削り出す一風変わった削り氷。果実の香りが広がる味わいが美味。



莓氷り



みかん氷り



パリパリ飴の苺氷り

世界のかき氷 出品商品ご紹介

協力：アイスクリーム博覧会事務局

アイスクリーム研究家 ギュネイ・ネジメツティン氏



国名	台湾
品目	綿綿冰
和名	台湾かき氷（メンメンピン）

台湾生まれ世界中で大ヒットばく進中

味付け氷玉を薄く絹のように削り出す、台湾生まれのかき氷。台湾はもとより香港や日本でもアレンジされ人気メニューに。果汁や飲料など素材の味をストレートに味わえるのが魅力。

あずきミルク
紅豆牛奶綿綿冰



マンゴー
芒果綿綿冰



いちご
草莓綿綿冰



国名	フィリピン
品目	Haluhalo
和名	ハロハロ

タガログ語で混ぜこぜの意味。

フィリピンの国民的デザート。お店によって多様化するが、豆類や、ナタデココ、アイスクリームを乗せた無糖練乳仕立てのかき氷。氷自体の甘さは少なめでさっぱりしているが、甘く煮た豆やアイスの甘さで絶妙な味わいに。トッピングのウベ（芋）アイスは必須！



国名	韓国
品目	팥빙수
和名	パッピンス

パは小豆、ピンスは氷。これも混ぜる！

パッピンスは韓国の夏の定番デザート。クラシクなスタイルは、たっぷりの小豆に、日本のきな粉にそっくりな味と見た目のミスカル（豆や玄米ゴマなどの穀物で出来た）、甘いお餅が入った練乳味。韓国国内ではさらに多様に進化したものもある。



国名	香港
品目	紅豆冰
和名	香港式あずき氷

香港の夏の喫茶店定番メニュー

小豆のおしるこを冷やしてから無糖練乳を加え、削った氷にミルクティーを加えた香港人に愛され続けるかき氷。店舗ごとにアレンジがあるが、今回は王道でご提供。



国名	アメリカ
品目	Rainbow shave ice
和名	レインボー

アメリカスタイルの七色かき氷

日本のかき氷よりも決め細かく削られた氷をギューギューと詰めてこんもりとボールのように盛りつけるアメリカンスタイル。ハワイで人気のレインボーを再現。



国名	台湾
品目	玉米冰
和名	コーンかき氷

台湾で発見。えっ、悪くない。いける。

台湾ではかき氷に、様々な豆や芋類を乗せて食べる。そんな台湾の日常ながら、日本人には理解出来なかった「かき氷」を今回はご紹介。削り氷にとうもろこしを甘めに煮出した餡を豪快に投入。コンボタ風で悪くない！



国名	マレーシア
品目	ice kepal
和名	アイスケパル

丸く固めたボール型かき氷

「アイス」は氷、「ケパル」は塊という意味を持つ丸い形が特徴的なかき氷。様々なシロップをかけて食べる。今回はマレーシアで一番人気の麦芽エキスを主成分としているココア麦芽飲料をたっぷりと使用した現地スタイルで提供。



※世界のかき氷の商品は「アイスクリーム博覧会」(R)の協力により、出来るだけ現地食材を調達し、日本で製造しています。
※現地の店舗が出ているわけではありません。

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。



国名	日本／九州南部
品目	しろくま
和名	しろくま

鹿児島発祥ミルクのフルーツ氷

氷の肌つやが白熊の毛並のようだった事が由来とされる鹿児島名物しろくまは、ミルクベースの優しい味わいに沢山のフルーツが埋まっている。ご当地かき氷の代表格ともいえる一品。



国名	日本／沖縄
品目	沖縄ぜんざい
和名	おきなわけんざい

沖縄でぜんざいと言えばコレ

沖縄ではかき氷全般をぜんざいとも呼ぶほどメジャーな「ぜんざい」。スタンダードなぜんざいは金時豆の甘煮にたっぷりの氷をかけたもの。ワシミルクと呼ばれる植物性の油脂でさっぱり味わせる練乳も必須アイテム。



国名	日本／長崎
品目	食べるミルクセーキ
和名	たべるミルクセーキ

長崎の喫茶店定番アイテム

牛乳、たまご、練乳、砂糖にかき氷を加えて混ぜ合わせた、少し固めのカスタードスムージー。かき氷感覚で味わう食べるミルクセーキ。昭和の長崎の喫茶店で生まれた喫茶店定番メニュー。



国名	日本／山形
品目	酢だまり氷
和名	すだまりごおり

山形県山辺町の局地的伝統かき氷

酢だまり醤油（調味酢醤油）をかける山形辺スタイルの味わい方。大正時代にかけて、地元のお祭りで売られていたかき氷。当時シロップは高級で、子供たちがプレーンの氷に、どころん用の酢醤油をかけて始まったとされる。



国名	日本／秋田
品目	秋田雪
和名	あきたゆき

パウダースノーを目指して開発

秋田名物のパパヘライスを製造する進藤冷菓が台湾かき氷をベースに、口どけを追求したパウダースノーかき氷を開発。県内でのみ展開される秋田雪は、夏季限定。



国名	日本／神奈川
品目	みかん氷
和名	みかんごおり

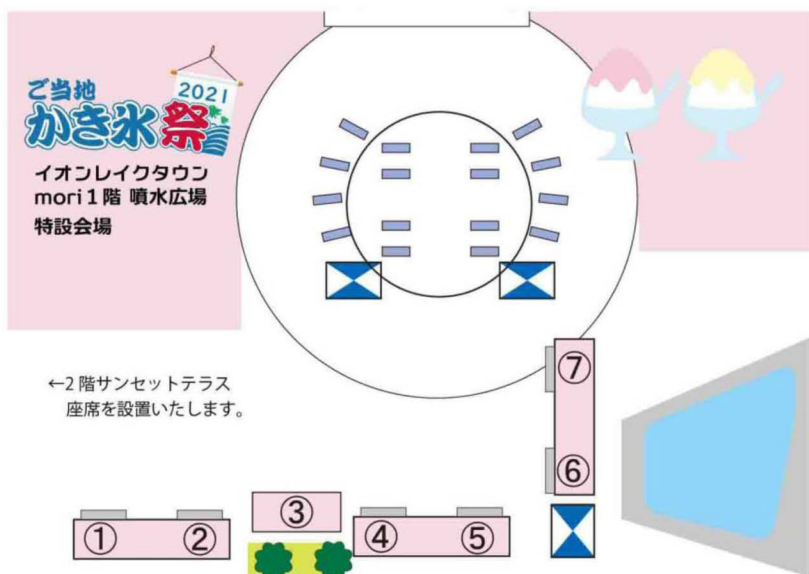
野球場から火が付いたシンプル氷

プレーンのかき氷に、シロップごとみかんの缶詰をぶっつけた豪快なみかん氷。激熱のスタジアムで清涼感を与えてくれる一杯に、地元のファンのみならずビジターファンも熱狂。



会場

会場は炎天下の中「屋外」での開催となります。客席や待ち導線は距離を保ち飛沫感染予防に努めます。



予定店舗配置図

- ① ご当地かき氷研究所
- ② 静岡おでん「おがわ」
- ③ 台湾かき氷「綿綿氷」
- ④ 濃茶茶寮 一茶
- ⑤ パティシエのかき氷「ろまん亭」
- ⑥ 日本フルーツかき氷「アオイ」
- ⑦ 日光天然氷松月氷室「LOVE'S」

炎天下のため帽子や日傘などの各自対策をお願いいたします。

繁忙時間は各店舗の間はロープにて導線を分割いたします。