

特集

2018 summer

ほくりく「^{りょうか} 美し涼菓」

暑くなればなるほど、食べたくなる「かき氷」。

この夏をおいしく、涼やかに過ごしていただくために、

富山、石川、福井それぞれ地域のかき氷をピックアップしました。

Hokuriku
Utsukushi Ryouka

富山県 山川いもや本店

創業90年以上、
受け継がれてきたふるさとの味。

名水百選にも選ばれた「いたち川」のほとりにある、昭和元年創業の老舗甘味処。人気の最中アイスクリームのほかに、夏場(5月中旬～9月)にはかき氷を、冬場(10月～4月中旬)には焼き芋やぜんざいの販売を行う。創業時からずっと守り続けている味は世代を超えて愛されており、「4世代で通ってくれたり、帰省のたびに寄ってくれる人も多いですね」と3代目店主の山川禎一郎さんは語る。「これからも昔ながらの味は変えません。後を継ぐ息子にもよく言えます」。ふるさとの味を守ってきた山川さんの想いは、これからも受け継がれていく。



店主
やまかわ ていいちろう
山川 禎一郎さん

- 住所 富山県富山市泉町2-7-3
- 電話 076-421-7241
- 定休日 不定休
- 営業時間 10:30頃～19:00頃
- アクセス 荒町駅から徒歩10分
- 駐車場 あり

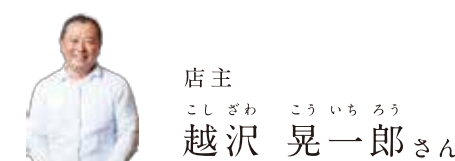


宇治茶をふんだんに使用した濃厚な特製抹茶シロップに、白玉と甘く炊きあげた小豆をあわせた首懐かしい一杯。
白玉宇治金時 620円(税込)

石川県 つぼみ

老舗料亭の粋を集めた、こだわりのかき氷。

老舗料亭「杉の井」が営む甘味処として、2004年にオープン。店内に入ると近くを流れる辰巳用水のせせらぎが心地よく響き、奥には料亭出入りの職人が手がけた坪庭があるなど、風情あふれる空間に仕上がっている。毎年5月～9月に販売するかき氷へのこだわりを聞くと「大切なのは氷の温度。-5℃にして削るとふわふわとした食感の氷になるんです」と店主の越沢晃一郎さんは語る。シロップに使う果物も、その時々旬のものを全国から仕入れるこだわりよう。手間を惜しまず、心を尽くす。そんな「つぼみのかき氷」がこの夏を引き立てる。



店主
こしざわ こういちろう
越沢 晃一郎さん

- 住所 石川県金沢市柿木畠3-1
- 電話 076-232-3388
- 定休日 水曜日
- 営業時間 11:00～18:00
- アクセス 金沢21世紀美術館・柿木畠口から徒歩1分
- 駐車場 近隣に有料Pあり



例年7月中旬頃から登場する期間限定メニュー。やわらかな口当たりの氷に、旬の白桃を贅沢に使用した自家製シロップがマッチ。
生完熟白桃(加賀棒茶付き) 860円(税込)

福井県 港町職人

パティシエが生み出す、
目にも鮮やかな夏スイーツ。

長年、福井や金沢でパティスリーやカフェなどを営んできたパティシエ夫婦が、2012年に立ち上げた夏季限定の夏スイーツ専門店。「40歳を機にもう一度初心にかえって、自分たちがつくったものを自分たちの手で届けたかったんです」と店主の出蔵智樹さん。店名に職人と入れたのも、海辺の小屋を店舗としたのも、商品力で勝負したかったからだという。そんな出蔵さんがつくるかき氷は、まさに芸術作品。その美しさと味わいが評判を呼び、県外から訪れる人も多い。「これからも夫婦で楽しみながら進化をしていきたい」。今日も出蔵さんはスイーツと向き合い続ける。



店主
でぐら ともしき
出蔵 智樹さん

- 住所 福井県坂井市三国町米ヶ腰5-10-30
- 電話 0776-81-8484
- 定休日 火～金曜日(7/1～9/2の土・日・月のみ営業)
- 営業時間 11:00～16:00 ※なくなり次第終了
- アクセス 三国港駅より徒歩9分
- 駐車場 近隣に有料Pあり



苺をはじめとする3種類の特製シロップのコントラストが目を引き一品。プリュレしたカスタードクリームとの温度差も楽しめる。
パティシエのかき氷(苺のクレームプリュレ) 1,100円(税込) ※テイクアウトサイズは800円(税込)