

地元の「自慢」を詰め込んだ一杯

鹿沼CCで見つけたのは見た目にときめくいちごのかき氷。日光の製氷店『四代目徳次郎』から仕入れた天然氷の上に、地元名産のいちごをふんだんにのせたひと際贅沢な一杯を提供できる理由を女性従業員に聞いた。

『天然氷の切り出しなどの作業を手伝い、削り方の講習を受けたことを条件に氷を仕入れています。真冬に作業するのは大変ですが、貴重な体験なので私自らお手伝いさせてもらっています。トップシーズンには地元産の自慢のいちごを使用して作るので、提供できる数には限りがあります。しかもいちご園に出向き揃んできました。ジャムには地元産の自慢のいちごを使いました。従業員数名と農園は毎年手に入るわけではないので、今年は自慢の一杯を味わつてもらえると嬉しいです』

menu

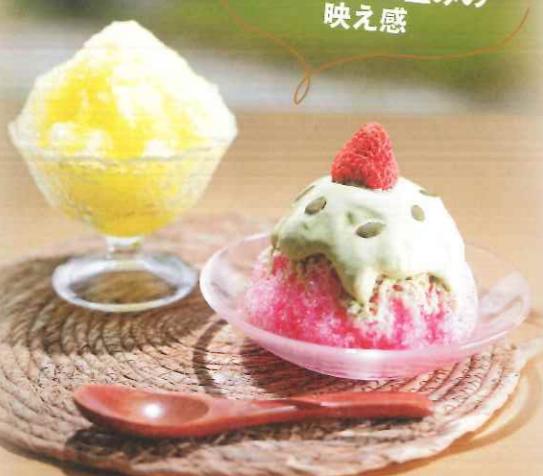
“女子力”で生まれた新感覚かき氷!?

左「レモン」400円(税込)

味バリ
イチゴ、ブルーハワイ、メロン、宇治金時 650円(税込)

右「ピスタチオクリーム」980円(税込)

女性従業員の要望から誕生した可愛さ満点のかき氷。緑色の正体は溶かしたピスタチオのソフトクリーム! 彩り豊かなかき氷の中でアナタは何を選ぶ!?



僕らの夏の思い出

昔懐かしのサクサク氷もやっぱりいいよね!

ほろ苦!
ブルーハワイより
爽やかなんじゃない!?



宇都宮CC(栃木県)

menu

手に入った限定の絶品かき氷

四代目徳次郎
日光天然かき氷
「鹿沼産いちご」
1800円(税込)

味バリ
マンゴー、メロン、抹茶あずき
1300円(税込)

万博に出店する日光の製氷店『四代目徳次郎』の自慢の氷の上には、今年採れたいちごで作った“飽きがこない味”がウリの自家製ジャムがたっぷり



こだわりは無添加の自家製シロップ
マンゴーは練乳付き。
氷とシロップを交互に盛ることで全体を美しく色付けている

オリムピックスタッフ 足利GC(栃木県)



menu

“ゆず”的芳醇な香りとともに召し上がり!

「宮ゆず」かき氷
500円(税込)

味バリ
メロン、いちご

北緯39度の冷涼な地で育った香り高い『宮ゆず』のピュレや輪切りを盛った、見た目から涼やかな一杯。ゆずの爽やかな苦みが広がり後味サッパリ!

ゴロゴロ
いちごにうっとり!



鹿沼CC(栃木県)

ラウンド後に待つ楽しみ
「かき氷」食べたくて…。

SWEETS

真夏の乐园

ラウンド後、汗を流してサッと帰るのもいいけれど、この時季はレストランでちょっとゆっくりして帰るのがオススメ。ゴルフ場が力を入れる夏の風物詩、かき氷が待っています

写真/加藤晶、姉崎正



menu

老舗製氷店の氷をおすそ分け!

阿佐美冷蔵直送
「長瀬ふわとろかき氷」
770円(税込)

味バリ
ストロベリー、マンゴー、抹茶あずき

明治23年創業の『阿佐美冷蔵』から仕入れた氷を、お店から借りたかき氷器で繊細に削り提供。食べ進めると現れる隠れトッピングに胸が高鳴る!

シロップをかけた後に小豆をのせると崩れない!



長瀬CC(埼玉県)