

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ま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総支配人・米谷さんに聞いた。

「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ることを条件に氷を仕入れていきます。真冬に作業するのは大変ですが、貴重な体験なので私からお手伝いさせてもらっています。トッピングには地元産の自慢のいちごを使いたかったので、従業員数名と農園に向き揃えました。ジャムに適しているいちごのみを使用しているため、提供できる数には限りがあります。しかも、いちご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ってもらえると嬉しいですね」

menu

手に入った年限定の
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

こだわりの無添加の
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

イマドキっ
まるでカフェ並みの
映え感



オリムピックスタッフ 足利GC (栃木県)

menu

“女子力”で生まれた
新感覚かき氷!?

①「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)

②「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!

ほろ苦っ!
ブルーハワイより
爽やかなんじゃない!?



宇都宮CC (栃木県)

SWEETS

真夏の楽園

ラウンド後、汗を流してササッと帰るのもいいけれど、この時期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

ラウンド後に
待つ楽しみ

「かき氷」が
食べたくて……。



鹿沼CC (栃木県)

ふわっとろ
あの名氷が
まぶしく輝く



古民家で
天然氷を
提供

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)