

～職人がじっくり作るこだわりの天然氷～ ふわふわ食感のかき氷が楽しめる夏の日光

東武鉄道株式会社

100年以上前から日本を代表する避暑地として有名な日光では今でも豊かな自然の恩恵を享受でき、厳しい冬の時期に良質な水と伝統製法によって硬くて透明度の高い氷が作られます。夏本番を迎えるこれからの時期には、このじっくり製造されたこだわりの天然氷を使ったかき氷を楽しむことができ、今回はおすすめのかき氷をご紹介します。

◆ふわふわ食感のかき氷が食べられるおすすめ店舗

天然氷から作られたかき氷は、綿菓子のようにふわふわとした食感が特徴で、たくさん食べても頭が痛くなることはありません。普通の氷と比べてミネラルを多く含むため、口に入れるとほんのりとした甘さを感じられます。



1 松月水室

明治27年創業の天然氷の蔵元のひとつ。東武日光線の下今市駅より徒歩10分ほどの距離にあり、夏には店先に行列ができます。地元産の新鮮なフルーツを使ったメニューなど、種類の豊富さが特徴。



2 日光珈琲 御用邸通

90年以上前に建てられた和風の古民家を改築したカフェ。日光で天然氷を製造する「四代目徳次郎」の天然氷を使ったかき氷が楽しめます。こだわりのコーヒーと一緒に味わうかき氷は格別です。



3 日光金谷ホテル 甘味処「筍（しょう）」

歴史と伝統のクラシックホテル内にあるカフェ。天然氷を使用したかき氷は、季節限定で「とちおとめシロップ」と「抹茶小豆」の2種類を提供。上品な味わいをお楽しみいただけます。

- 【関連URL】 松月水室 URL : http://www.tobujapantrip.com/en/gourmet/nikko_kinugawa/167.html
 日光珈琲 御用邸通 URL : https://www.japantimeline.jp/en/tochigi/tobu-tochigi/nikko_coffee
 日光金谷ホテル 甘味処「筍（しょう）」 URL : <https://www.kanayahotel.co.jp/eng/nkh/restaurant/shou.php>
 日光のかき氷紹介（日光市観光協会） URL : <http://nikko-travel.jp/english/cuisine/>

◆日光で製造されるこだわりの天然氷



現在、日本国内で天然氷を製造する蔵元が数軒しかない中、そのうち3軒が日光にあります。日光の厳しい寒さと日光連山から湧き出る良質な水、そして100年以上伝わる伝統的な製法を守り続ける職人たちによって天然氷が作られます。その天然氷の完成を、多くの日本人が夏の訪れとともに心待ちにしています。

<東武鉄道沿線のおすすめ観光エリア情報>

東武鉄道グループは、約90社から成る日本の大手企業グループです。関東で最も長い営業距離を誇る東武鉄道の沿線には、東京の観光名所である浅草・東京スカイツリー®、世界遺産と温泉が有名な日光・鬼怒川温泉、美しい花が咲き誇る館林・足利エリア、江戸情緒が残る川越など、多くの観光スポットがあります。

東武鉄道グループ周辺観光サイト TOBU JAPAN TRIP URL : <http://www.tobujapantrip.com/en/>