

地元でしか食べられない絶品ふくしま味!!



福島ケンミン
御用達

片手で食べる ご当地グルメ アイス編

夏に欠かせないアイテムといえば、やっぱりアイス!
福島県内には、地元の新鮮な食材を使ったアイスや、地元の人々に愛され続けるアイスなど、個性豊かなアイスがたくさんあります。この夏は、アイス片手に福島の旅を楽しんでみませんか。

牛乳屋さんのさっぱりソフトクリームは 後味スッカリ、味はまったり濃厚ミルク味

濃厚な味わいで人気の「会津のべこの乳」を使ったソフトクリームは、バニラ香料や卵など余計なものを一切使っていないから、味わいが違うと人気の一品。会津産の牛乳だけを使用しているから、ミルク独特の甘さと濃厚さが口の中に広がるのに後味はスッカリ。牛乳本来の美味しさが自然に香り、牛乳を飲んでいるみたいにどんどん食べ進んでしまいます。人気商品「コーヒー特急」を使用した「コーヒー特急ソフト」もあります。



べこの乳ソフト
コーヒー特急ソフト
各270円

C-3

会津のべこの乳 アイスクリーム
河沼郡会津坂下町金上宇辰巳19-1
TEL0242-83-2324
営業時間/10:00~17:00 定休日/無休



牧場直営、新鮮な牛乳と地元の新鮮食材が 美味しさのヒミツ

霊山から国道115号を相馬方面に向かう途中にある「まきばのジャージー」。ジャージーとはイギリス生まれの乳牛のことで、その牛乳を使用して作る、酪農家直営のアイスクリームが味わえるのがここ。ジャージー牛の味を堪能したいなら、やはりソフトクリームが一番だ。

さらにジェラートアイスも、地元の新鮮野菜や果物を使った物から、厳選素材を使用したこだわりのフレーバーまで20種類以上。旬の食材限定のシャーベットもあり、訪れるたびに新しい味に出会える。お店に問い合わせれば牧場も見学でき、かわいいジャージー牛たちを間近で見られるのも嬉しい。相馬の海に遊びへ行くときも帰るときも、立ち寄りたいた味がここにある。



JERSEY SOFT & ICE まきばのジャージー F-2
伊達市霊山町石田字川面1-1 TEL024-589-2375
営業時間/8:30~18:00(土・日曜は~18:30、冬期は~17:30)
定休日/無休

ソフトクリーム
チャイルドカップ 200円
ジェラート
ダブル 300円



ヘルシーで芳醇な味わいの “大人のこだわり” ソフトクリーム

南会津地方の特産品「アスパラガス」は5月~9月上旬が旬。アスパラガスが畑からニョキニョキ顔を出している姿は、驚きとなぜか癒しを与えてくれます。そのアスパラガスをパウダー状にしてバニラソフトに混ぜ込んだのが、道の駅たじまのアスパラソフト。アスパラにはグルタチオンという老化防止によく効く成分も含まれていて、「抹茶ソフトをさらに芳醇にした感じ」という表現がぴったりのソフトクリームは、「大人のこだわりソフトクリーム」と呼ぶにふさわしい逸品。



C-5

道の駅たじま
南会津郡南会津町糸沢字男鹿沼原3242-6
TEL0241-66-3333
営業時間/7:00~19:00
定休日/無休

アスパラソフト 300円

暑くても溶けてたれてこない 不思議な食感のヘルシーアイス

土湯温泉名物のこんにやくとアイスがコラボレーションした、不思議な触感のアイス。一つひとつ手作りにこだわった自慢の味は、甘さは控えめで後味すっきり。こんにやくを使っているので、アイスなのに腹もちが良いのも特徴です。土湯温泉には足湯もあるので、こんにやくアイス片手に温泉を楽しむのもおすすめです。



こんにやくアイス

マンゴーミルク・ココナッツ・
あずきミルク・おから・塩・
カシスオレンジ・ライチ・
ブルーベリー・コーヒー・
チョコココア・あまざけ・
大麦若葉

各210円



70年以上変わらない味は白河っ子の夏の定番アイス

昭和14年頃、甘味料として蜂蜜を入れて作り出したことが始まりの昔懐かしい手作りのアイスキャンデーは、白河の夏の定番として欠かすことの出来ない存在。お店の雰囲気は昭和40年代そのまま、ノスタルジックな雰囲気に浸ることができます。

アイスケースには、色とりどりの11種類のアイスキャンデーが整然と並んでいます。ご主人おすすめの濃厚な味わいのミルクと小豆本来の旨みが凝縮されたアズキは、アイス好きにはたまらない味わいです。白河を巣立ち都会で暮らす子どもたちに、故郷の香りを感じてもらおうとアイスキャンデーを送る方も多いのだとか。



アイスキャンデー

アズキ 130円
ミルク・チョコレート 各110円
イチゴ・メロン・オレンジ・グレープ・
ピーチ・ブルーハワイ・抹茶・黒糖
各90円

D-5

野村屋
白河市中町69
TEL 0248-23-2601
営業時間/10:00~20:00
定休日/元日

シンプルさが引き出す 素材本来の美味さと味 冷たい和菓子を召し上がれ

60年以上地元で愛され続けてきたローカルアイスが南相馬市にある。その名は「アイスまんじゅう」。どことなく懐かしさが漂う形と味、ミルクたっぷりの牛乳アイスとこしあんだけというシンプルさだが、これが美味しい。すこし固めの牛乳アイスの中には、やわらかで少し甘めのこしあん。甘さを抑えた牛乳アイスが後味をスッカリさせる、まさに絶妙のコンビだ。完全手作りで一日2,000本しか作れないため、地元だけで消費されている貴重な「アイスまんじゅう」。南相馬市原町区の商店や道の駅南相馬で販売しているので、ぜひ、南相馬市に出かけてお買い求めを。一口かじれば、その美味しさにやみつきになること間違いなしだ。

アイスまんじゅう 126円



G-3

松永牛乳株式会社
南相馬市原町区上佐佐原町159
TEL0244-23-2612
※地方発送も承ります。
詳しくはお問い合わせください。



貴重な『山塩』を使用した 甘さ引き立つ絶品ジェラート

国道459号沿いにある「道の駅裏磐梯 森のアイス工房」では、大塩裏磐梯温泉の温泉から作る「山塩」を使用したジェラートが人気。ほんのりしょっぱいのに後味は甘くすっきりとした、やわらかく優しい甘味が特徴です。香ばしさとどんぐりの甘さが山塩との相性抜群のどんぐりのジェラートもあり、ぜひダブルで味わいたい。他にも地元産の野菜や果物を使用したジェラートやシャーベットもあり、何度訪れても色々な味が楽しめます。



D-2

道の駅裏磐梯 森のアイス工房
耶麻郡北塩原村大字松原南黄連沢山1157
TEL0241-33-2241
営業時間/9:00~16:00位

ジェラート(各種)
シングル・ダブル
300円

