



**東陽交流センター
せせらぎ
さんふるる**
G

リッチなコクと
爽やかな余韻！
晩白柚×ミルクの
ご褒美デザート

●**晩白柚ソフトクリーム**…500円
完全晩白柚の爽やかな香りと酸味を凝縮したペーストをトッピング。濃厚なミルクソフトと重なり合う、甘酸っぱくて贅沢なご当地ソフトです。



道の駅竜北
おやつ工房
F

さっぱりフルーティー！
みずみずしい吉野梨の
シャリとろソフト

●**吉野梨ソフト**
…450円
氷川町名産「吉野梨」のピューレをソフトにたっぷり練り込んだ、シャリと新食感のシャーベットソフト。その他ミルク、イ草抹茶、ミルク×イ草抹茶(各400円)もあり。



りんご飴専門店
あつるほっぺ
E

ソフトの柔らかさ&
りんご飴のバリ×2
食感が楽しい♪

●**りんご飴ソフト**
・Sサイズ…700円
・Mサイズ…800円
北海道産の生乳を使った濃厚ミルクソフトを、パリパリのりんご飴と一緒に味わって！(*8月半ばまではNZ産、以降は青森産のりんごを提供予定です)



蜂蜜専門店
にしおか
ミルクハウス
J

最高峰の蜂蜜×
挽きたて珈琲！
蜂蜜専門店が贈る
絶品ソフト

●**ロイヤルモカ**
…400円
国産蜂蜜と挽きたてエスプレッソを贅沢に合わせたソフトに、濃縮コーヒーを練り込んだ蜂蜜をトッピングした至福のソフト。その他、「濃厚みるくのはちみつソフト」(400円)もあり。



わらび餅専門店
門蔭
I

1分45秒の新感覚！
フロゼンわらび餅を
楽しめるソフト

●**コオルワラビ**
・イトイン/
・テイクアウト…550円
ソフトクリームの横にのっているのはモチモチの凍った状態のわらび餅。食べ進めるほど“ひんやり”から“とろり”へ、変化する食感をぜひ体験してみてください！3種類のソース(抹茶みつ/自家製黒みつ/チョコレート)が選べます。



坂田屋
kindness café
H

生乳の風味と
なめらかな口どけ◎
見た目も鮮やかな
進化系ソフト

●**生乳ソフトde
ベリーベリーLOVE**
・イトイン…880円
・テイクアウト…864円
口どけにこだわった甘さ控えめな濃厚ソフトと、八代産イチゴとブルーベリーの甘酸っぱいスムージの組み合わせ。その他、生姜とシナモンのクッキーを合わせた「スパイスクッキーde生乳ソフトクリーム」(イトイン550円/テイクアウト540円)もあり。



白玉ソフト
〈黒みつ〉…550円
白玉団子、沖縄産黒糖使用の自家製黒みつ、北海道産あずきとピーチグラニュー糖で炊き上げたつぶあん、寒天など厳選した和の素材が絶妙に調和したソフトクリームです。



白玉屋新三郎
L

和素材の上品な
味わいが織りなす
贅沢な和ソフト◎



香ばしい黒ごまの
パウダーがソフトの
中までたっぷり♪
はなカフェ
K

●**黒ごまソフト
クリーム**
・イトイン/テイクアウト
…500円
同店人気No.1！たっぷりの黒ごまパウダーで食べ飽きない美味しさです。他にも生チョコソフトやコーヒーゼリーソフト(500円)もあります。



SAWADA
COFFEE
ROASTERS
C

●**みたらし団子
ソフト**…700円
パナラの最高品質「ロイヤルバニラ」と北海道産生クリームをブレンドした濃厚ソフトに、みたらし団子を15個もトッピング！甘じょっぱい味の新感覚“和洋コラボ”スイーツです。



Garden & Cafe
SUGAR
B

●**薔薇ソフトクリーム**
・イトイン/
・テイクアウト…660円
※テイクアウトできるのはバニラソフトクリームのみ。
最高級の濃厚バニラソフトに、ブルガリア産ダマスクローズの花びら入りジャムとシロップを添えて。



お菓子の香梅
八代松江店
A

老舗菓子店の銘菓が
ソフトクリームに大変身！



SAWADA
COFFEE
ROASTERS
C

●**みたらし団子
ソフト**…700円
パナラの最高品質「ロイヤルバニラ」と北海道産生クリームをブレンドした濃厚ソフトに、みたらし団子を15個もトッピング！甘じょっぱい味の新感覚“和洋コラボ”スイーツです。



Garden & Cafe
SUGAR
B

●**薔薇ソフトクリーム**
・イトイン/
・テイクアウト…660円
※テイクアウトできるのはバニラソフトクリームのみ。
最高級の濃厚バニラソフトに、ブルガリア産ダマスクローズの花びら入りジャムとシロップを添えて。



お菓子の香梅
八代松江店
A

老舗菓子店の銘菓が
ソフトクリームに大変身！



**ソフトクリーン
map**
Yatsushiro SOFTCREAM map

特集で紹介したお店
ソフトクリームがあるお店
※ソフトクリームを単体で提供していない店舗も含まれます。

●**ソフトクリーンの歴史**
BC 2000年頃、中国ではミルクを長時間煮てから雪で冷やしてやわらかい糊状にした氷菓(現在のシャーベットに近い「アイスミルク」)が、大金持ちのシンボルとして重宝されました。その後、1295年にマルコポーロはアジア横断の旅を終えてヴェネツィアに戻り『東方見聞録』を著しますが、その際、北京で出会ったアイスミルクの製法をイタリアに持ち帰ります。
16世紀頃には「冷やす技術」の進歩でシャーベットづくりが発展し、現在のアイスcreamの原型が生まれました。そして

参照：日本ソフトクリーム協議会HP

1846年、アイスcreamの歴史を変えた大発見として、アメリカ人の主婦ナンシー・ジョンソンが、樽の中に氷と塩を入れて冷却する「手回し式アイスcreamフリーザー」を発明。1931年、ついにアメリカでソフトクリームフリーザーが誕生します。
日本へは1951年(昭和26年)、明治神宮で開かれた進駐軍主催のカーニバルの模擬店で、初めてコーンカップに盛られたソフトクリームが販売されました。一般の日本人が最初にソフトクリームを食べ、フリーザーの運転を見たのがこの時だったのです。