



#大人がハマる進化系かき氷

#潮来でつながる

#いたこ推し

Vol.4



石造りの蔵が目印 (潮来市牛堀8-3)
営業日はInstagramをご確認ください。

かき氷 専門店

かき氷は、かつて夏の風物詩として親しまれてきましたが、近年では果実のピューレや自家製シロップ、ミルクやクリームチーズを重ねた「進化系かき氷」として人気が高まっています。見た目の華やかさや季節を問わず楽しめる点から、新しいスイーツとして注目されています。そんなこだわりのかき氷を味わえるお店が、ここ潮来にもあります。

氷菓ふわり

思いがけず開業

かき氷専門店「氷菓ふわり」を営むのは、ひたちなか市出身の天海香さん。もともと福祉関係の仕事をしていましたが、鹿島アントラーズの大ファンということもあり、鹿行地区で働き、飲食の魅力に惹かれ、カフェなどで経験を積んできました。

そんなある日、職場のマスターから「この空き店舗どう？」と声をかけられたのがきっかけ。自分の店を持ちたいと大きな夢があったわけではないけれど、川沿いに佇む蔵の雰囲気惹かれ、「ここでやってみよう」と背中を押されるかたちではじめて開業でした。

潮来市の創業支援起業補助金等も活用し、いろんな方のお力をお借りして開業することが出来ました。

今ではお店を通じてたくさんの方とつながれることを楽しんでいます。

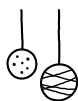


個性豊かなかき氷が
冬場は9種類程度夏
は15種類程提供さ
れています。



おすすめは、塩ミルクのシロップにアボカドとクリームチーズを合わせた「アボカド塩ミルク」。甘じょっぱさとナッツの香ばしさが絶妙で、常連さんに愛される一品です。

このメニューは元フィギュアスケーター・村上佳菜子さんが気に入ってくださっている一品。それを機に、交流が生まれコラボ販売をしました。



山梨県北杜市での氷の切り出し作業の様子。きれいな水で作った不純物の少ない氷は、向こう側が見えるほど透明です。



POPPO。× 氷菓ふわり

村上佳菜子さんのかき氷“POPPO。”とコラボ営業しました。それぞれおすすめメニューを販売。同じかき氷でも、お店ごとにおいしさ異なり驚きました。

店内は季節ごとに飾られています。12月は大きなクリスマスツリー。

こだわりのくちどけ

天海さんのかき氷づくりのこだわりは「くちどけ」。

使う氷は、山梨県北杜市・日本一の名水の里でつくられる純氷。2週間かけてじっくり凍らせることで、不純物のない透明な氷になります。氷点下10度のなかで行われる切り出し作業にも、年に数回、自ら足を運びます。

「かき氷機の削る刃も100杯ごとに交換します。湿度によっても仕上がりが変わるんですよ」と、氷と真剣に向き合う姿はまさに職人そのもの。

「かき氷は、提供してから30秒以内がいちばんおいしい時間です！写真を撮る前にぜひ、一口食べてから撮ってほしいです(笑)」

「自分が心から好きだと思えるものを届けたい」と話す天海さん。

愛友酒造の大吟醸や潮来産の栗など、地元の素材も積極的に取り入れています。

新たなかき氷の魅力

季節ごとに変わる個性豊かなかき氷が並ぶ「氷菓ふわり」。偶然の出会いから生まれたお店には、天海さんのやさしいこだわりと、かき氷への深い愛情が伝わっています。

ぜひ、一度味わいにいらしてみてください。