

かごしまの郷土菓子

「かごしまの味」—伝えたい、広めたい、郷土の“食”—



白熊

カラフルで甘い氷菓

練乳のかかったかき氷を色とりどりのフルーツが彩る、鹿児島で定番の氷菓。

白熊の老舗店 天文館むじゃきによると、創業者 久保武氏が、昭和22年に考案したのがはじまりだそうです。

鹿児島市の大衆食堂で、夏の甘味として売られていた当時のかき氷は、白密や赤密をかけた、今でもよく食べられるみぞれのようなものでした。試行錯誤していた店主が、いちごに練乳をかけると美味しいことをヒント

に、後味爽やかな練乳に改良を重ね、氷にかけたところ大ヒット。また、高く盛った氷にレーズンやチェリーを飾ると白熊に見えたことから、そのまま白熊と名付けられました。

当時の価格は50円。一般的な蜜かけ氷が20円ほどの時代、白熊は子どもたちにとって憧れだったことでしょう。

カラフルな氷の山を崩すと、フルーツや小豆餡がたっぷり。ふわっとした口溶けの良さは、一口ごとに幸せな気分を運んでくれます。大人から子どもまで愛される夏の風物詩です。

【取材協力先】

株式会社 天文館むじゃき

昭和3年創業。店名のむじゃきは、邪気の無い店を作りたいとの思いから。今年で創業70年、「100年企業を目指したい」と語る一人氏は創業者の甥。通年販売する白熊は練乳が秘伝の味。



取締役 社長室長
久保 一人さん



鹿児島市千日町5街区8号
Tel.099-222-6904

天文館むじゃき

検索