



ご当地かき氷

地元の特産品を使った、その土地ならではの「ご当地グルメ」。長く愛されてきたものから新名物まで、あちこちからご紹介。
「いっぺろっぺろーカルブル」とは鹿児島県内各地の「ご当地グルメ」を意味する。

レシピのひみつ



いちご

曾於市で栽培されているいちごは「さがほのか」が中心。つやのある紅色とほのかな酸味が特徴です。

曾於市

いちご まるごとかき氷



いちご農家の川畑隆司さんが直営しているスイーツ店「La fraise(ラ・フリーズ)」。いちごを使ったスイーツメニューが約50種類以上もある中で、これからの季節にぴったりなのが「いちごまるごとかき氷」(770円)です。1〜5月に収穫した旬のいちごを氷の中に閉じ込めて冷凍保存。その氷を削っているのが、いちごの爽やかな酸味だけでなく果肉の食感も楽しめます。さらに練乳をかけて食べると、抜群のハーモニーに思わずにっこり♪いちご好きにはたまらないスイーツです。

いちごの果肉感をより楽しみたい方には「つぶつぶいちごの特製かき氷」もおすすめです!



La fraise(ラ・フリーズ)

曾於市末吉町
深川堂ノ上8956-5
☎050-1521-7135
🕒9:00~17:30(日曜・祝日は18:00まで)
🗓1月1日、不定休あり



南九州市

自家製有機知覧 抹茶かき氷

有機栽培にこだわったお茶づくりと販売を行っている知覧農園は、約100年続く茶農家。併設しているカフェでは7〜9月までの夏季限定で「自家製有機知覧抹茶かき氷」(450円)を提供しています。

ふわっと削った天然氷に、自家製の有機栽培知覧抹茶を使用したシロップをたっぷりかけ、仕上げに抹茶パウダーと小豆をトッピング。渋みを残しつつ甘みや旨みを引き出した有機抹茶が、さっぱりとした口あたりの秘密です。店内で食べると、温かい緑茶と水出し緑茶の試飲もできます。



レシピのひみつ



知覧茶

日本一の生産量を誇る南九州市で作られたお茶。全国茶品評会などでも数多くの受賞歴を誇ります。



ほうじ茶といちごみるくかけもあります。抹茶をたっぷりふりかけたソフトクリームもイチオシです。

知覧農園

南九州市知覧町郡6219-3
☎0120-650-250
🕒10:00~18:00
🗓水曜



レシピのひみつ



すもも

大和村は「花螺李(がらり)」という品種の生産量が日本一。生果で食べられ、ジュースやジャムなどの加工品も好まれています。



すももかき氷の上に、すももミックスのソフトクリームやすもも冷凍ゼリーをトッピングした「すももスペシャル」もぜひ♪

大和まほろば館

大島郡大和村大和49
☎0997-57-2980
🕒9:00~17:00(喫茶コーナーは16:45まで)
🗓12月29日~1月3日、不定休あり
※毎週水曜は機械メンテナンスのため、13:30まで喫茶コーナー休み



大和村

すもも かき氷



奄美大島の中南部に位置する、自然豊かな大和村。大和まほろば館は、大和産の農林水産物や加工品などを中心に販売している物産館で、6月下旬〜9月までの夏季限定で「すももかき氷」(300円)を提供しています。大和村は、すももの名産地。かき氷には大和産のすももと喜界島産のザラメで作ったシロップをたっぷりかけ、半生ドライフルーツにしたすももを丸ごと一個乗せています。プラス50円でミルクの追加も可。すももの甘酸っぱく爽やかな風味が、奄美の暑い夏を爽やかに吹き飛ばしてくれそうです。

伊佐市

伊佐米 愛がけかき氷



シロップはすべて自家製。伊佐のいちごやブルーベリーなど、旬の素材を使ったかき氷も人気です!



さつまや食堂

伊佐市菱刈前目1835
☎0995-26-0075
🕒11:30~14:00/18:00~22:00
(20:00までに来店がない場合は閉店)
🗓水・木曜、不定休あり



レシピのひみつ



伊佐米

県内一の生産面積と生産量を誇る伊佐のお米。清らかで豊潤な水と昼夜の寒暖差がおいしいお米を育てます。