

## 熊農生が栽培した果物を使った 雪くまが食べられます♪

熊谷農業高等学校生物生産技術科果樹専攻生は、自ら栽培した果物で、独自のシロップを開発しました。これまでの「ぶどうのシロップ」に加え、今年はなんと「梅のシロップ」も登場!季節の移ろいとともに楽しみください。



←このマークのお店で提供しています。



## 熊谷に舞い降りた美味しい「雪」をお楽しみください! かき氷雪くまの定義

- ・熊谷の美味しい水を使った貫目氷を使っていること
- ・氷の削り方に気を遣い、雪のようにふんわりした食感であること
- ・オリジナルのシロップを使っていること

### 16 こうなん農産加工倶楽部「なご味」

雪ホタル  
450円

ブルーベリーシロップと白玉と豆乳のホタルのトッピングの雪くま。



### 17 騎崎屋

酪いちご  
500円

熊谷産のいちごをジャムにしてヨーグルトと一緒にかけています。



### 18 ホテルヘリテージ・リゾート 四季の湯温泉

香り豊かな抹茶あずき  
1,296円

北海道産大納言あずきと高級宇治抹茶を使用した雪くまです。



### 19 食堂 いわ瀬

雪くまミルク  
450円

世界遺産の「富士山」をイメージした雪くまをご堪能下さい。



### 20 道の駅めぬま サラダ館

まめ美人  
550円

妻沼在来茶豆のきな粉と黒蜜の相性は抜群。食感をお楽しみ下さい。



### 21 和食ダイニング あか石

ずんだミルク  
650円

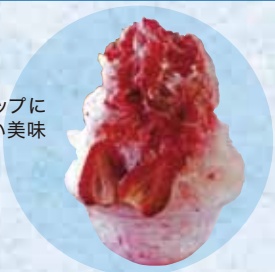
昨年大好評につき、今年もずんだミルクをご賞味ください!



### 22 満願堂

イチゴミルク  
650円

沢山のイチゴをシロップにし、練乳と一緒に。甘い美味しさです。



### 23 和・洋菓子 三河屋

こんぞう  
権三  
800円

地元の権田酒造の酒粕をベースにしたソースが大好評です。



### 24 シネティアラ21

かきごおり  
夏季氷  
550円

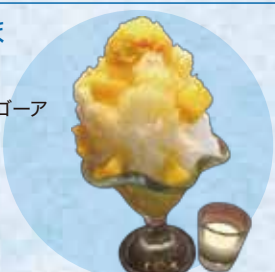
ポップコーン等を加え、映画館ならではの雪くまに仕上げました。



### 25 八木橋お好みダイニング

マンゴー雪くま  
750円

マンゴーソースとマンゴーアイスを乗せた雪くま



### 26 café outgress

桃ミルク  
788円

濃厚な桃のシロップと桃の果実を贅沢に一緒に楽しめる一品です。



### 27 一才一

熊っ子  
500円

自家製桜のシロップをベースにアイスと季節の果物を乗せます。



### 28 パブリックラウンジ

かのういわ  
加納岩の桃  
1,500円

最高級の桃「加納岩の桃」をまるごと使用した究極の雪くまをぜひ。



※桃入荷次第スタート



### 29 大福茶屋さわた

これがうわさのちーずの雪くま  
800円

名物ちーず大福を雪くま風にアレンジ。夏!!これは、うまい!!



### 30 市場の食卓 ブッチャーズハウス

ハニーレモネード雪くま  
680円

熊谷産のハチミツにレモンを漬け込みシロップを作りました。

