

全27店舗 雪くま 堪能あれ

※全て税込価格です。 ※開始時期・終了時期については店舗に御確認ください。
※掲載商品以外にも複数の味の雪くまがございます。

QRコードから掲載店舗の位置情報が確認できます!

スマホから手軽に場所を確認!

1 いわ瀬 雪くまミルク 430円

世界遺産に登録された「富士山」その美しさをイメージした純白の雪くまミルクをご堪能下さい。

住所 鎌倉町10
TEL 048-522-4868
営業時間 11:00~16:00
定休日 水曜日 駐車場 3台

1 いわ瀬 雪くまミルク 430円

世界遺産に登録された「富士山」その美しさをイメージした純白の雪くまミルクをご堪能下さい。

住所 鎌倉町10
TEL 048-522-4868
営業時間 11:00~16:00
定休日 水曜日 駐車場 3台

2 騎崎屋 酪いちご 500円

酪(らく/ヨーグルト)と熊谷産いちごの自家製ジャムをかけた雪くまです。

住所 妻沼1513
TEL 048-588-1665
営業時間 10:00~17:00(シロップなくなり次第閉店)
定休日 不定休(8月は無休) 駐車場 無

3 レストラン珈水亭AZ店(銀座店) 贅沢に珈琲豆を抽出した水出し珈琲 1,080円

こだわりの水出しコーヒー用シロップ。甘い香りがくみそれぞれに特徴があります。毎回3種類の中から一つお店の勤める商品を提供します。

住所 筑波2-115 AZ駅ビル5階
TEL 048-525-1874
営業時間 10:00~22:00(雪くま販売時間は、15:00~22:00)
定休日 年2回(AZ休館日) 駐車場 有(AZ有料)

4 小山食堂 ブルーベリーミルク 450円

地元農家より直送されたブルーベリーの手作りシロップで、さわやかな酸味とコンデンスミルクの甘さがコラボした一品です。

住所 星川2-30
TEL 048-521-4160
営業時間 11:00~18:00
定休日 月曜日(祝日の場合は火曜日) 駐車場 無

5 道の駅めめま サラダ館 まめ美人 550円

妻沼在来茶豆の香ばしいきな粉と黒みつの相性は抜群です。ミルクのシェラート付き!とろける食感をお楽しみ下さい。

住所 弥藤吾720
TEL 048-567-1187
営業時間 10:00~18:00(土・日・祝日9:30~18:00)
定休日 第1水曜日 駐車場 130台

6 おおさと工房「農村レストラン」 ふるさとの雪どけ 500円

おまんじゅうの素材を生かした沖縄の黒糖と、甘さ控えめのあんちとミルクの調和された、ふんわり食感の雪くまです。

住所 津田新田816
TEL 0493-39-1537
営業時間 9:00~14:00
定休日 八木橋百貨店定休日 駐車場 30台

7 こうなん農産加工倶楽部「なご味」 雪ホタル 450円

ふわふわのかき氷に、手作りブルーベリーシロップをかけ、ホタルに見立てた豆乳入り白玉をトッピング。

住所 桶春152
TEL 048-536-8799
営業時間 11:00~14:00
定休日 月曜日 駐車場 82台

8 シノン洋菓子店 いちごレアチーズ 750円

新鮮なフルーツやまるでケーキの雪くまは、毎年新作の雪くまにもご期待下さい。

住所 新堀954-1
TEL 048-532-7242
営業時間 9:00~19:30(雪くま販売時間は、10:00~12:00,13:30~18:00)
定休日 火曜日 駐車場 10台

9 ヘリテイジリゾート ときの湯温泉 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香りと味わい豊かな雪くまです。

住所 小江川176
TEL 048-536-1126
営業時間 10:00~22:00(雪くま販売時間は11:00~17:00)
定休日 無 駐車場 200台

10 丸岡堂 抹茶白玉あずき 300円

昔ながらの店ならではの手作りみつと北海道産大納言を使ったあんこに抹茶。昔ながらの雪くまです。

住所 妻沼1507-2
TEL 048-588-0139
営業時間 9:00~17:00(雪くま販売時間は10:30~16:30)
定休日 水曜日(祝日の場合は営業) 駐車場 無

11 一寸 熊っ子 500円

熊谷の桜をイメージしてベースに桜のシロップとアイスクリーム、季節の果物を使います。シロップは自家製です。

住所 太井501-2
TEL 048-526-4999
営業時間 11:30~14:00(昼)・17:00~22:00(夜)
定休日 火曜日 駐車場 30台

12 大福茶屋さわた ちーず大福(いちご)の雪くま 650円

なんとちーず大福が雪くまに。いちごソースがとろーり。サクサクのタルトのレアちーずと一緒にちーず大福をお楽しみ下さい。

住所 妻沼1537-2
TEL 048-589-1124
営業時間 9:00~17:30(雪くま販売時間は~17:00)
定休日 月曜日・祝日 駐車場 10台

13 シネティアラ21 夏季季 550円

キャラメルポップコーンなどを加え、映画館ならではの雪くまに仕上げました。映画とともにお楽しみください。

住所 筑波3-202 ティアラ21 8階
TEL 048-599-2222
営業時間 9:30~21:00(時期により変更の場合あり)
定休日 無 駐車場 700台

14 茶の西田園 玄米茶あずきミルク 680円

お茶屋ならではのシロップでふわふわ食感の氷を作っています。新作も定期的にお出ししていきます。

住所 妻沼1523
TEL 048-588-0304
営業時間 9:00~19:00(雪くま販売時間は11:00~16:00)
定休日 月・火曜日 駐車場 無

15 Cinnamon Cafe しょうがとシナモンのかき氷 540円

生姜とスパイスたっぷりの自家製シロップ。

住所 仲町45
TEL 048-521-9584
営業時間 11:00~17:00(ラストオーダー16:30)
定休日 水曜日・第3火曜日 駐車場 無

16 パブリックラウンジ 加納岩の桃 1,500円

京都で最高級の贈答用の桃として名高い「加納岩の桃」。この桃をまるごと全部使用した究極の雪くまをぜひ!!(数量限定)

住所 仲町74 八木橋百貨店7階
TEL 048-501-8895
営業時間 10:00~19:00(雪くま販売時間は~18:00)
定休日 八木橋百貨店定休日 駐車場 有

17 福乃家 アズきなミルク 450円

自家製のアズキとシロップをメインに練乳ときなごで飾り付け。今までにない風味をお楽しみください。

住所 星川2-30
TEL 048-521-3066
営業時間 10:30~14:00
定休日 木曜日(不定休) 駐車場 無

18 そば処 木村屋 くまがや桜 500円

オリジナルのミルクベースの桜シロップと中のあんごシロップと一緒に食べるとまるで桜もちのような風味をお楽しみください。

住所 筑波2-20
TEL 048-522-1867
営業時間 11:00~15:00,18:00~20:00※金・土は夜の営業無
定休日 日曜日 駐車場 無

19 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下さい! その他抹茶あま酒や新生姜あずきもあります。

住所 妻沼1508-3
TEL 048-589-2000
営業時間 11:30~14:00,17:30~21:00(雪くま販売時間は13:00~15:30)
定休日 月曜日 駐車場 有(聖天様P利用可)

20 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。熊谷産のはちみつにレモンを漬け込みシロップを作りました。甘ずっぱい爽やかな味わい熊谷の夏はこれぞ盛り!。

住所 筑波2-54 オーキッドビル2階
TEL 048-526-2612
営業時間 12:00~14:00,17:00~24:00(オーダーストップ23:00)
定休日 不定休(TEL確認)、土・日は昼の営業無 駐車場 無

21 さわた おひさまパン工房 おひさまレインボー 750円

おひさまキラキラ虹色の雪くま。ホイップ雲におひさまマカロン。いちご&ミックスシロップで、どんなお天気でもカラフルに楽しめます。

住所 妻沼1416
TEL 048-588-0105
営業時間 7:00~17:00(雪くま販売時間は、10:00~16:30)
定休日 火曜日 駐車場 10台

22 和・洋菓子の三河屋 権三 800円

「権三」というパウンドケーキに使っている酒粕と牛乳を使ったソースをかき氷にかけたら、「おいしい!」ということで誕生しました。

住所 宮町2-4
TEL 048-522-1691
営業時間 9:00~19:00(日・祝日・18:00) (雪くま販売時間は10:00~30分前L)
定休日 火曜日(臨時休業有り) 駐車場 5台

23 八木橋特別食堂 マンゴー雪くま 750円

かき氷とアイスシャーベットが両方楽しめる、お得な雪くまです。ぜひ一度お召し上がり下さい。

住所 仲町74 八木橋百貨店7階
TEL 048-526-2777
営業時間 10:30~18:30
定休日 八木橋百貨店定休日 駐車場 有

24 満願堂 イチゴミルク 650円

沢山のイチゴをシロップにして、練乳と一緒に。みんなの大好きな味です。

住所 新堀942-2
TEL 048-532-4546
営業時間 11:00~16:00
定休日 月曜日 駐車場 10台

熊農生が栽培したぶどう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、自ら栽培したぶどうで、独自のシロップを開発しました。提供品種は、「竜宝・藤稔・ピオーネ」です。収穫時期が違うため、季節の移ろいともにお楽しみください。8月上旬頃から、下記の「雪くま」加盟店で味わえます。

あついまち・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賞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

←このマークのお店で提供しています。