

茶のおいしさを追究した手づくりシロップ

茶の西田園

ちゃのにしだえん

玄米茶やほうじ茶を使った自家製シロップの雪くまは、1868(明治元)年創業の茶専門店ならではの。玄米の粉末を混ぜた抹茶をたて、蜜を加えたシロップをかけた玄米茶あずきミルク(600円)は、香ばしくぱりぱりとした食感の炒り玄米と、大納言小豆の煮豆入り。

☎048-588-0304 9:00～19:00(雪くまは11:00～17:00) 不定休
なし 熊谷市妻沼1523 JR熊谷駅から朝日バス太田駅・西小泉駅・妻沼聖天前行きで26分、妻沼聖天前下車、徒歩5分 MAP P.23 C-1

毎朝、抹茶をたててシロップを手づくりしています。玄米茶、ほうじ茶などかき氷では珍しい味もぜひ。熊谷は暑いだけではなく、人の「熱さ」も魅力です！

小林伸光さん



玄米茶あずきミルク 600円

洋菓子店ならではのシロップを堪能

シノン洋菓子店

シノンようがしてん

地元から愛されている洋菓子店。併設のカフェで雪くまが味わえるが、フルーツなど生ものを使うこと、ケーキをシロップで表現することを基本とした洋菓子店らしい繊細な雪くまで、新作を心待ちにしているファンも多い。9種類の定番に加え、期間限定もある。

☎048-532-7242 9:00～19:30(LO19:00)、雪くまは11:00～18:00(LO17:30) 火曜 10台
熊谷市新堀954-1 JR龍原駅から徒歩15分 MAP P.23 B-3

マンゴー杏仁 650円



定番のマンゴーを雪くま10周年の際に見直しました。濃厚なマンゴーに替えて、とろとした食感の杏仁豆腐のシロップを合わせています。食感の違いを楽しんで。

小島一浩さん



権三ソース 800円

市内唯一の蔵元・権田酒造さんと、三河屋のコラボで生まれた「権三ソース」が自慢です。蔵出し酒粕を使った白いソースと、自家製練乳をあわせてお召し上がりください。

研ぎ澄まされた純白のアンサンブル

菓子司 三河屋

かしつかさみかわや

雪くまの販売
5～9月

創業60年を超える老舗菓子処が2014年秋にリニューアルし、カフェスペースを新設。和菓子職人の三代目、洋菓子職人の父と妹、それぞれの職人が作る本格的な菓子が揃う。お土産には熊谷産小麦・あやひかりを使ったパウンドケーキ(950円)がおすすめ。

☎048-522-1691 9:00～19:00(雪くまは11:00～、日曜・祝日は～18:00)
火曜 6台 熊谷市宮町2-4 JR熊谷駅から徒歩15分 MAP P.22 B-1

石川雄太さん



一番人気の商品は、クリームチーズ入りのちーず大福です。雪くまの動物シリーズは聖天様参拝にいらした方、地元の方々により楽しんでいただけるように考案しました。

和の建築でひと休み

大福茶屋さわた

だいふくちやさわた

聖天山参道に建つ、築100年の商家を改装した甘味処。雪くまは毎年変わる動物シリーズが名物で、2016年は「ファンキーなおさるさん」。ふわっとした氷の中にはトロピカルマンゴーなどのフルーツや、人気商品のちーず大福のミニサイズのものも隠れている。

☎048-589-1124 9:00～18:00(LO17:30) 月曜(祝日の場合は翌日休)
10台 熊谷市妻沼1537-2 JR熊谷駅から朝日バス太田駅・西小泉駅・妻沼聖天前行きで26分、妻沼聖天前下車、徒歩5分 MAP P.23 C-1

澤田真弘さん



建部光江さん



トッピングの生イチゴは、熊谷の農家さんのところで完熟の露地物を朝採りして、冷凍保存しています。甘さと酸味がしっかりしています。数に限りがあるのでお早めに。

スーッと溶けていく氷と 果実のシロップが絶妙

騎崎屋

きざきや

雪くまの販売
5～9月

☎048-588-1665 10:00～17:00(雪くまはシロップがなくなるまで)
不定休 熊谷市妻沼1513 JR熊谷駅から朝日バス太田駅・西小泉駅行きで26分、妻沼聖天前下車、徒歩すぐ

MAP P.23 C-1



雪くまの条件

- 熊谷のおいしい水を使った買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と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



- 1 かけ氷機を微妙に調整しながら氷をかく娘の好江さん
- 2 羽根のような氷を重ねていく
- 3 庭で育てた完熟梅をシロップとジャムにした梅こおり400円。7月頃から提供。さっぱりとして夏にぴったり
- 4 雪くまで使われる武州製氷の買目氷



ふわふわ氷の雪くまは 各店の努力のたまもの

2006年、熊谷の暑さを逆手に何かやれないかと誕生したのが、かき氷の「雪くま」だ。妻沼聖天山の境内で、江戸時代から続くお休み処「騎崎屋」を営む6代目、建部光江さんは初年から雪くまを提供し、「雪くまのれん会」にも所属している。「雪のようにふわふわな氷と、熊谷の「くま」をとって「雪くま」に。雪」と書かれた熊谷染の旗もかけようと作り出した「雪くま」には3つの条件がある。秩父源泉の熊谷市の地下水で作った、おいしい買目氷を使うことが一つめ。氷の温度管理が重要で、気温に合わせて冷凍庫から発泡スチロールに移し、氷をゆるめられている。二つめはふわふわの食感。氷のやわらかさを見てかき氷機の歯を調整すると、シュツと音を立てながら氷をかき、白い羽根が降り積もっていく。ここが腕の見せ所。シロップをかけ再び氷をのせる。「いちばん上に白い状態の氷をのせるのが騎崎屋のポイントです。何もかかっていない氷をまず食べてほしいからです」三つめは加盟店独自のシロップの使用。騎崎屋は地元の露地物のイチゴを添え、とちおとめシロップをかけた雪くまいちごミルクが評判。店の個性が出るため食べ歩きが楽しくなり、リピーターも多い。現在29店が参加しているが、毎年、各店が集まり、技術講習会を行っている。「初心を忘れないように」と建部さん。雪くまが10年目を迎えられたのは、どの店主もその心でもてなしているからだ。