



星野リゾート 界

ひんやり美味しい、界の「ご当地かき氷」登場

【実施期間：2018年7月14日～8月31日】

星野リゾートが運営する温泉旅館ブランド「界」では、暑い夏にひんやりと涼を感じていただけるかき氷を、全施設で用意します。その地域特産のりんごやとまとなどの果実を使ったシロップや、お茶や甘酒、ワインを使ったかき氷など、色とりどりに彩られたかき氷は食べるだけでなく目でも楽しめます。この夏は、全国の界でしか食べられないかき氷めぐりもお勧めです。

NEW

界 伊東（静岡県・伊東温泉） 花の香り漂うかき氷



伊豆は温暖な気候であり、年間を通して四季折々の花々を楽しめる地域です。

界伊東では夏の期間、エルダーフラワーと伊豆で採れるハーブをブレンドしたかき氷を提供します。ふわふわの氷を口に入れた瞬間、花の蜜の上品な香りと甘さを感じ、後味にハッカやミントなどのハーブの爽やかな風味が口の中に広がり、暑い夏にもさっぱりと食べられる一品です。

- 時間：15:30～17:00
- 場所：界 伊東の湯回廊
- 料金：無料
- 予約：不要

NEW

界 アンジン（静岡県・伊東温泉） 紅茶のかき氷

界 アンジンでは、紅茶のかき氷を提供いたします。施設名の由来となったイギリス人航海士・三浦按針（みうら あんじん）にちなみ、イギリスで古くから親しまれている紅茶をベースとした、特製のシロップが特徴のかき氷です。

ミルクティー味とレモンティー味の2種類から選ぶことができ、どちらも紅茶の豊かな香りと上品な甘さをふわふわの食感で楽しめます。日本の伝統的な甘味と異国の文化が調和する界アンジンオリジナルのかき氷。ありそうでなかった紅茶の新しい楽しみ方の提案です。最上階のサンブエナデッキで目の前に広がる雄大な海を眺めながら、海風と共に紅茶のかき氷で贅沢な涼を感じることができます。

- 時間：15:30～17:30
- 場所：サンブエナデッキ
- 料金：無料
- 予約：不要



NEW

界 津軽（青森県・大鰐温泉） りんごのかき氷



界 津軽では、夏限定で津軽らしさ溢れるかき氷でおもてなしいたします。青森県が生産量日本一を誇る「りんご」を使用したソースと、世界遺産の白神山地の伏流水を使用し、まるで津軽の新雪のようなふわふわな食感を楽しめるの氷「綿雪(わたゆき)」を組み合わせで用意します。

ねぶた祭りで熱気溢れる津軽の暑さを、伝統工芸品の津軽びいどろの涼し気な器でリフレッシュできるひとときをお過ごしください。

- 時間：15:30～19:00
- 場所：ロビー
- 料金：無料
- 予約：不要



NEW

界熱海（静岡県・伊豆山温泉） 梅蜜塩かき氷

界熱海では、梅蜜に塩を合わせたかき氷を提案します。日本一早咲きの梅が楽しめる場所として知られる熱海は、市花としても梅が親しまれています。界熱海では、梅ジャムとシロップを合わせた甘酸っぱい梅蜜のかき氷で熱海の梅文化を取り入れます。

また、当館は、館内各所から相模湾の絶景をのぞめる施設です。目の前に広がる海にちなみ、かき氷に塩をかけてお召し上がり頂きます。使用する塩は、しょっぱさの中に甘さを感じる柔らかくてコクのある戸田塩（へだじお）です。

梅のほんのりとした甘さに、塩がアクセントをきかせた、暑い夏にぴったりのかき氷です。



- 時間：16:00～17:30
 - 場所：青海テラス
 - 料金：無料
 - 予約：不要
- *季節や天候によって時間や場所が異なることがあります

界遠州（静岡県・館山寺温泉） 茶畑で食べる、煎茶香るかき氷



日本一のお茶処、静岡県に位置する界遠州では、手回しのかき氷機で作るふわふわの氷に、「爽華」（そうか）というお茶を使ったシロップをかけたかき氷を用意します。爽華は、静岡で生まれた香駿（こうしゅん）という品種のお茶を独自にブレンドした、界遠州オリジナルのお茶です。かき氷にかける爽華のシロップは、花を連想させるような華やかな味がします。トッピングに爽華の粉茶をかけることで、爽やかな香りをより引き立てます。会場である中庭の茶畑はライトアップされ、昼間よりも幻想的な雰囲気に変化したお茶畑を眺めながら、お茶のかき氷を片手に、夏の夜を過ごせます。

- 時間：20：45～21：15
- 場所：中庭
- 料金：無料
- 予約：不要

界箱根（神奈川県・箱根湯本温泉） 甘酒かき氷

東海道一の難所ともいわれる箱根では、栄養価が高く飲む点滴ともいわれる甘酒が、疲れた身体を休めるための飲み物として、当時から多くの旅人に親しまれてきました。今夏、界箱根では、米麹100%の甘酒と生クリーム、練乳を合わせたオリジナルのシロップをかけた「甘酒かき氷」を提供します。目の前に広がる湯坂山、須雲川のせせらぎとともに、優しい口当たりの甘酒かき氷をお楽しみいただけます。露木木工所による、オリジナルの箱根寄木細工の器にもご注目ください。

- 時間：15：00～17：00（16：30ラストオーダー）
- 場所：食事処
- 料金：無料
- 予約：不要





NEW

界阿蘇（大分県、瀬の本温泉） 夏バテ知らず トマトかき氷



界阿蘇では、熊本県が全国の生産量一位を誇るトマトを使ったオリジナルかき氷を提供します。熊本県では標高の高い地域と低い地域の気温差を利用し、1年を通じてトマトが栽培されています。阿蘇周辺の高原では、夏にトマト収穫の最盛期を迎えます。栄養価も高く、またさっぱりとした味のトマトは夏バテの時期に食するのにぴったりの野菜です。果肉感たっぷりのトマトシロップを使った色鮮やかなかき氷。日本一の生産地ならではの味で涼を提供します。

- 時間：15:30～17:30
- 場所：本館トラベルライブラリー
- 料金：無料
- 予約：不要

NEW

界アルプス（長野県・大町温泉） あんずのかき氷

界アルプスの位置する大町より車で東へ約1時間程の千曲（ちくま）市は、全国で1位・2位を争うあんずの名産地です。

界アルプスでは、このあんずをシロップに使ったかき氷を提供します。削りたてのふわふわの氷の上にかけられた、さっぱりとした甘酸っぱい味わいのあんずシロップは、暑い夏の夕涼みのお供にぴったりです。界アルプスの中庭で、北アルプスから流れる小川に足を浸し、爽やかな風を感じながら楽しめます。



- 時間：15:00～19:00
- 場所：囲炉裏
- 料金：無料
- 予約：不要

界松本（長野県・浅間温泉） ワインかき氷



界松本では湯上りのクールダウンにぴったりのワインかき氷を用意します。オリジナルのシロップはコンコード種の長野ワインを使用しています。アルコールはとばしておりますので、お酒が苦手な方でもワインを楽しめます。

湯上がりには、ワインかき氷で大人な夏のひと時を提供します。

※未成年の方には、ナガノパープルのシロップを用意します。

- 時間：20:00～22:00
- 場所：ロビー
- 料金：無料
- 予約：不要



NEW

界 鬼怒川（栃木県・鬼怒川温泉） 藍いちごのかき氷



星野リゾート 界 鬼怒川では、栃木名産のブルーベリーを使った「藍いちごのかき氷」を提供します。いちごの生産で有名な栃木県ですが、実はブルーベリー(別名、藍いちご)の生産も盛んです。そんな栃木名産のブルーベリーを、鬼怒川温泉で地元食材にこだわりジャム製造などを行う「日光アグリ工房」が、当館のためだけの特別なかき氷シロップに仕立てました。

また、かき氷の器は栃木の伝統工芸品、益子焼を使い、作家の中でも藍色を得意とする阿久津忠男氏に作製していただきました。加えて、期間中は館内各所に栃木の伝統工芸品、黒羽藍染をしつらえる「栃木の藍に染まる夏」を同時開催中です。藍色に染まる館内で、藍色の器を使い食べる藍いちごのかき氷は、夏を涼しげに彩ります。

■場所：ロビー／トラベルライブラリー

■料金：無料

■時間：15：30～17：00

■予約：不要

NEW

界 川治（栃木県・川治温泉） きな粉ミルクのかき氷

界 川治では、きな粉と相性が良いミルクを合わせた「きな粉ミルクのかき氷」を提供します。

栃木県は昔から大豆の生産が有名で、栃木の里山では石臼を使って大豆を挽く手法で「きな粉」が作られてきました。濃厚なミルク味わいの中にきな粉の香りがしっかりとたち、年齢を問わず楽しめる味です。

かんぴょう剥きなど栃木県と縁が深い様々な催しをご用意した「里山縁日」も同期間中に開催します。祭りの灯りがほのかにともる夏の夜に、「きな粉ミルクのかき氷」で里山の涼を感じることができます。

■時間：18:00～20:30

■場所：ロビー

■料金：無料

■予約：不要



界 日光（栃木県・中禅寺温泉） とちおとめのかき氷



界 日光では夏休みの期間中、栃木名産のいちご、とちおとめのかき氷を提供します。

いちごの収穫量日本一の栃木県で作られるとちおとめは、粒が大きく、ほどよい酸味と甘みが特徴です。

果肉が入ったとちおとめのシロップのかき氷を、伝統工芸品の鹿沼組子をあしらった組子ライブラリーにて提供します。組子越しの雄大な中禅寺湖と男体山を眺めながら、避暑地奥日光で、涼しい午後のひとときを楽しめます。

■時間：チェックイン後の時間

■場所：2階 組子ライブラリー

■料金：無料

■予約：不要



界 加賀（石川県・山代温泉） 酒粕香る、氷室かき氷



界加賀では、昨年ご好評だった「氷室かき氷」を今年もご用意します。地元酒造の酒粕で作ったシロップがほんのり香ります。

江戸時代、加賀藩は毎年旧暦6月1日に氷室の氷を幕府に献上していました。現代でも地域ではその氷室開きの日にあわせて、氷室饅頭という三色の酒饅頭が縁起菓子として親しまれています。界 加賀では、それをヒントに地元加賀の地酒を使用した酒粕シロップを含む色鮮やかな三色のかき氷を堪能できます。

- 時間：18:30～20:30
- 場所：1Fトラベルライブラリー
- 料金：無料
- 予約：不要

界 出雲（島根県・玉造温泉） 生姜シロップかき氷

界 出雲では、出雲市の特産品、生姜を使ったオリジナルかき氷を紹介します。

出雲の生姜は、風味、香りが大変良く独特の辛味が特徴です。「生姜の匂いで風邪ひかぬ」と唄われる通り、風邪の特効薬としても知られています。

甘さの中にピリッとした生姜が香るシロップは、暑い夏にぴったりの味です。

夜の納涼「怪談」の後、夜風を感じる竹庭で堪能できます。

- 時間：20:30～21:00
- 場所：竹庭（雨天の場合はフロントロビー）
- 料金：無料
- 予約：不要



星野リゾート

星野リゾート 界

星野リゾートが全国に展開する日本初の温泉旅館ブランド。日本らしさと快適性を追求した空間やサービスを用意しています。旅の醍醐味であるご当地の魅力を表現する「ご当地楽」のおもてなしと、滞在を通して地域の文化に触れる「ご当地部屋」が特徴。2017年4月、14施設目となる「界 アンジン」が誕生し、12月には「界 アルプス」が再開業しました。

このリリースに関する問い合わせ：星野リゾート グループ広報

TEL : 03-5159-6323 FAX : 03-6368-6853 E-mail : pr-info@hoshinoresort.com