

今年はおなかに優しさを。

船橋屋謹製 6月1日〜9月30日

# くず餅乳酸菌<sup>®</sup>入りかき氷



写真は  
「宇治金時」  
+  
・ミルク  
・白玉  
・抹茶アイス

## 1杯に10億個

213年前の神社の境内から作り続けられ、江戸の甘味横綱にも選ばれた「船橋屋の元祖くず餅」。近年、この原料に特有の乳酸菌が宿っていることを発見し、「くず餅乳酸菌<sup>®</sup>」(ラクトバチルスパラカゼイFkくず餅株)と名づけました。今年、船橋屋のかき氷全種類のシロップに、この植物性乳酸菌を配合いたしました。冷たくてもおなかに優しいかき氷をお楽しみください。



**苺ミルク**  
950円

甘くて果肉たっぷりの手作り苺シロップとふわふわかき氷の相性が楽しい一品です。乳使用



**宇治金時**  
950円

丹念に練り上げた濃厚な抹茶蜜に自家製小豆を添えて、上品な口当りに仕上げました。



**天神 (黒蜜きな粉)**  
820円

くず餅のように黒蜜ときな粉でお召しあがりいただく、船橋屋ならではのかき氷です。大豆使用



**あんず**  
850円

甘酸っぱいあんずの独特の風味を活かし、さっぱりとした美味しさのシロップに仕上げました。



**夏みかん**  
880円

夏みかんの果肉がたっぷり入った爽やかな酸味が特徴です。オレンジ使用



**青梅** 《本店限定》  
900円

刻んだ梅の果肉が程よいアクセント。青梅の酸味が心地よく染み渡ります。

トッピング パニラアイス・白玉 (3粒)・練乳 各100円

抹茶アイス・あずき・追加シロップ 各150円