

今年はおなかに優しさを。

6/1

9/30

船橋屋謹製

かき氷

くず餅乳酸菌[®]入り



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[®]」(ラクトバチルスパラカゼイF-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
900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
900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、上品な口当たり仕上げました。



天神 (黒蜜きな粉)
770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
800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
830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



元祖くず餅
船橋屋
創業文化二年

トッピング **バナラアイス・白玉 (3粒)・練乳** 各100円

あずき・追加シロップ 各150円