



ごーらー必見!! かき氷激戦区の千葉・佐原で 季節限定のかき氷を制覇しよう!

千葉県の北東部にある香取市・佐原。江戸時代、利根川の水運により、商家町として栄え、今も江戸情緒残る町並みが人気の観光スポットですが、実は、“かき氷激戦区”でもあるんです。

町の中心地から2km圏内に、10以上ものかき氷提供店が集結し、各店舗が趣向を凝らした新感覚のメニューを味わえます。

現在、「江戸優り佐原のかき氷2025スタンプラリー」が開催中!

そんな“かき氷の町・佐原”から、今訪れるべき5店舗を紹介します!



中庭を眺めながら、極上のかき氷を 「甘味処いなえ」



佐原の「記憶」が息づく空間づくり

「佐原」の「佐」の字をほどいて名付けられたという「いなえ」は、明治時代に建てられた町家2棟と土蔵、洋館、倉が中庭でつながるギャラリー＆甘味処。東日本大震災を乗り越え5年の歳月をかけて丁寧に再生したというこだわりの空間には、震災で落ちた瓦を庭の風景の一部とするなど、佐原の「記憶」が息づいています。

甘味処では、夏季には行列ができるほど人気の趣向を凝らしたかき氷はもちろん、一年を通じて、地元食材を使ったうどんなど、ほっこりするようなメニューを楽しめます。

どこか懐かしい空間で、上品な甘さに舌鼓

かき氷の代表メニュー「和三盆すだち」は、希少な和三盆糖の奥深い甘みを、香り高くキリッとしたすだちの酸味が引き立てる爽やかな一品です。また、生ハムチップとメープル漬けナッツがアクセントになった、濃厚でなめらかな「PREMIUMヨーグルト」は、追加トッピングでラム酒をかけるのがおすすめ！

佐原の町並みに溶け込む古民家のしっとりとした空間で、中庭を眺めながら、極上のかき氷を堪能することができます。

所在地：香取市佐原イ511 / HP：<https://sawara-inae.com/>



▲（写真左から）「和三盆すだち」、「PREMIUMヨーグルト」

“発酵食品ソムリエ”が提案！「醸し処 和ぎ」で 甘糍のやさしさを味わって

発酵文化が根付く佐原ならではのきき氷

佐原の中心地・忠敬橋（ちゅうけいばし）の近くの香取街道沿いに昨年10月にオープンした「醸し処 和ぎ」では、発酵とおむすびをテーマに、体が喜ぶメニューを提供しています。

香取市産の米をふっくらと炊き上げて握るおむすびには、塩糍焼きの鮭や、味噌糍で煮た鯖など大きな具がたっぷり！

また、自家製の甘酒は、地元産のお米をベースに、数千あると言われる麹菌の中から厳選したものを使用して作っています。

そして今年の春、特製の米糍で旬の果実を醸して作る「発酵かき氷（いちご甘糍）」が登場！一口食べれば、砂糖不使用で作る甘糍のやさしさが体に沁みわたります。夏にかけて果実の種類が変わるので、訪れるたびに新しいかき氷に出会えるかも。



▲（写真左から）江戸情緒を感じる外観。「発酵かき氷（いちご甘糍）」は日祝で1日10個限定で販売。

所在地：香取市佐原イ1714-2 / Instagram：https://www.instagram.com/kamoshidokoro_nagi/

老舗の酒蔵見学も！佐原に根付く発酵文化



かつて利根川の水運や醸造業で栄えた佐原には、今も発酵文化が根付いています。米どころであり、豊富な水にも恵まれた佐原周辺には、最盛期には36もの酒蔵が軒を連ね、「関東灘」と呼ばれるほど酒造りが盛んでした。天和年間創業の老舗「馬場本店酒造」では、現在も地元の水と米にこだわり、江戸時代から続く伝統の味「最上白味醂」や、「海舟散人」などの日本酒を醸造。酒蔵の一部が見学可能で、その歴史を感じたり、試飲をしながら好みのお酒を購入できます。

所在地：香取市佐原イ 614-1 / HP：<https://www.babahonten.com>

レパートリー豊富！何度も足を運びたい創作かき氷 「ごはんカフェラクエ」

香ばしさと甘じょっぱさがクセになるユニークな一品

地元産食材を使った多彩なメニューと季節のスイーツが楽しめる「ごはんカフェラクエ」は、地元で人気のレストラン。かき氷もオリジナリティ溢れるメニューが揃っており、シロップは全てシェフが旬の食材にこだわって手作りしています。中でも夏季限定の「もろこしとおしょうゆみるく」は、焼きトウモロコシがトッピングされたインパクト抜群の一品。トウモロコシの粒感が残るクリームシロップに、地元のしょうゆ蔵が伝統木桶仕込みで作る「下総醤油」を合わせたまろやかなミルクをかけていただきます。甘じょっぱさが絶妙な味わいで、一度食べたたらやみつきになること間違いなし！



大人がときめく、アートのような柑橘かき氷

見た目も華やかなメニュー「かんきつミックスとロンネフェルト紅茶」は、数種類の柑橘果実をミックスした、爽やかな酸味がたまらない一品。

ドイツの老舗ブランド“ロンネフェルト”の紅茶をベースに、加熱したブラッドオレンジを使った赤いシロップと、甘夏やデコボンなどの非加熱・生絞り果汁を使った黄色いシロップが口の中で溶け合い、香り高く奥行きのある味わいを生み出します。

※全てのかき氷メニューが時期によって変わります。通年提供はしていません。

所在地：香取市佐原イ2122-16

Instagram：<https://www.instagram.com/gohancafelaquechef/?hl=ja>



創業360年超！老舗が作る“和”のかき氷 「御菓子司 虎屋」

天然氷と自家製餡が織りなす「氷菓子」

「御菓子司 虎屋」は、江戸時代・明暦三年(1657年)創業の老舗和菓子屋です。こだわりは、厳選した国産小豆と、香取神宮の御神水を使用して丁寧に炊き上げた直火餡。店頭には、そんな自家製餡を虎柄模様の皮で包んだ伝統の「とらやき」をはじめ、旬の果実を味わえる大福など、お土産や食べ歩きにもぴったりな和スイーツが並びます。

そして、夏季限定の「さくら氷菓子」には、日本7大氷室のひとつである日光の天然氷を贅沢に使用。ふんわりと削られた氷の上には、ホイップと可愛い「おいり」が乗せられ、中にはなめらかな自家製餡と寒天がたっぷり入っていて、写真映える“和”のかき氷になっています。

また、地元産のいちご「アイベリー」等を贅沢に使った「愛ベリー」も人気の一品。食べ進めると中には果肉がたっぷり入っていて、甘酸っぱさがたまりません。蔵を模した趣ある店舗には、屋根付きのテラス席が併設されているので、町並みを眺めながら、可愛い「氷菓子」をぜひ！

所在地：香取市佐原イ1717-2 / HP：<https://toraya-coedo.co.jp/>



▲(写真左上)「さくら氷菓子」、(右上)「愛ベリー」。(写真下)香取街道沿いに佇む店舗

着物でフォトジェニックな旅を満喫！



小野川沿いにあり、老舗呉服店の伝統を引き継ぐ「町着きものレンタル TAWARAYA」は、「着物姿の人で佐原をいっぱいになりたい！」という想いから、観光客に向けた着物レンタルを提供しています。

小物類もすべてそろっているため、手ぶらで気軽に着物体験が可能。佐原の町並みに溶け込んだような気分で、写真撮影や町歩きを楽しめると、インバウンドや女子旅でも人気を集めています。

所在地：香取市佐原イ499-1 さわら町屋館内 / HP：<https://kimono-cafe.jp>



古きと新しきが交わる町・佐原に、新たな文化の風を

珈琲玉澤店主 玉澤光成氏



今も江戸情緒が残る佐原の中心地に店を構える「珈琲玉澤」。味わい深い珈琲を提供する名店が、今年、かき氷スタンプラリーに初参加！店主の玉澤光成さんに、新感覚のかき氷「スノーウィーラテ」と佐原への想いを伺いました。



<プロフィール> 玉澤 光成 (たまざわ みつなり)

佐原で代々続く玉澤家の次男として生まれる。高級食材の輸出入や貿易会社の経営、そして約20年に渡るオーストラリアでの暮らしを経て、2019年に自家焙煎の珈琲店「珈琲玉澤」を開業。週末限定で営業しながら、現在も世界各地を巡って珈琲を探索し続けている。代々家業で使ってきた道具やヴィンテージ家具が並ぶ空間で、訪れる人々を、自ら丁寧にドリップした一杯であたたかく迎える。

☎ 世界で培った経験を活かし、進化し続ける珈琲を

—珈琲店をスタートしたきっかけや想いについて教えてください

佐原に生まれ育ち、海外生活を経て、佐原の町と両親のことを思い帰郷を決めました。店舗は、生まれ育った布団店への愛着から、鉄筋コンクリート建築をそのまま生かし、かつての面影を残す形でリノベーションしました。珈琲店として開業したのは、珈琲が、豆の選別や焙煎方法により味の追求に終わりが無いところに魅力を感じたからです。今も自ら選び抜いたより良い豆を使って、珈琲を提供しています。



☎ 変化を楽しむ、新感覚のかき氷メニュー

—新しいスタイルのかき氷「スノーウィーラテ」について教えてください

夏限定のメニュー「スノーウィーラテ」は、佐原を訪れる方に、猛暑の中少しでも涼を感じてもらいたくて、昨年の夏に考案しました。アクセントに珈琲豆を入れ、飽きのこない味わいに仕上げています。好みにエスプレッソをかけて味を変化させながら、豊かな香りと清涼感を感じていただきたいです。かき氷スタンプラリーを通じて、佐原の町がさらに盛り上がっていくと嬉しいです。

☎ 佐原の中心地で、商いを続けていく

—佐原への想いと「珈琲玉澤」が果たしていきたい役割を教えてください

地元に戻ると、昔からの仲間と気軽に会えるように、観光で訪れる方が佐原の人と自然につながれる、そんな場所であつたら良いと思っています。受け継がれる文化を大切にしながら、新しい価値を少しずつ重ねていくことで、町はもっと面白くなるはず。この場所で商いを続けることが、今後の町の賑わいにもつながると感じています。



珈琲玉澤

佐原の中心地・忠敬橋の真横で、週末のみ営業。世界各地の高品質なスペシャルティコーヒーを中心に珈琲豆を選定し、丁寧にハンドドリップにより珈琲を提供している。味を追求し続けるこだわりの一方、「珈琲を自由に楽しんでほしい」という店主の想いが込められた店内は、明るく開放感のある空間。季節ごとに新たに登場するデザートメニューとともに、とっておきの珈琲タイムを。

所在地：香取市佐原イ3401 / HP：<https://coffee-tamazawa.com/>





「江戸優り佐原のかき氷2025スタンプラリー」開催中！

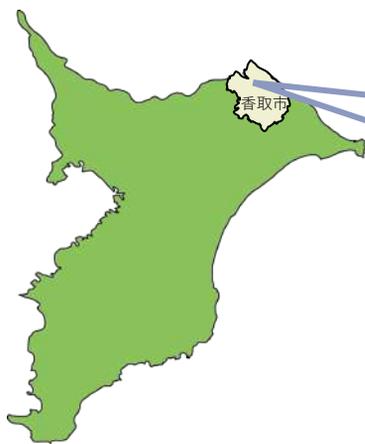
今年で8回目を迎える「江戸優り佐原のかき氷2025スタンプラリー」は、佐原にある個性豊かなかき氷店を巡りながら、スタンプを集めて景品がもらえるイベントです。今回紹介した5店舗を含む10店舗が参加。今だけの“ひんやり甘い幸せ”を求めて、かつて「江戸優り」と謳われるほど栄えた商家町・佐原へ出かけてみては。

開催期間：2025年4月19日（土）～9月30日（火）

HP：<https://dx.nid.co.jp/sawara-kakigoori>



“涼”と歴史をたどる 佐原かき氷さんぽMAP



紹介スポット一覧

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ① 甘味処いなえ | 所在地：香取市佐原イ511 |
| ② 醸し処 和ぎ | 所在地：香取市佐原イ1714-2 |
| ③ 馬場本店酒造 | 所在地：香取市佐原イ614-1 |
| ④ ごはんカフェラクエ | 所在地：香取市佐原イ2122-16 |
| ⑤ 御菓子司 虎屋 | 所在地：香取市佐原イ1717-2 |
| ⑥ 町着きものレンタル TAWARAYA | 所在地：香取市佐原イ499-1 さわら町屋館内 |
| ⑦ 珈琲玉澤 | 所在地：香取市佐原イ3401 |

佐原に関連する過去のアーカイブも閲覧可能！

- 「日本の食を支える“発酵県ちば”が誇る発酵文化の魅力を深掘り！」
- 利根川・江戸川周辺は、発酵文化が根付くエリア。伝統の技術で醸される発酵食品や極上の発酵フレンチに発酵文化の発信拠点など、今すぐ訪れたいくなる“発酵県ちば”の注目スポットを紹介しています！



詳しくはコチラ→<https://www.atpress.ne.jp/news/413612>

千葉県PRプロジェクトとは・・・

千葉県各地のブランディングを目的に、千葉ならではの価値や魅力を発信するプロジェクトです。企画や取材などで情報をリサーチされている方は、お気軽にご連絡ください。過去のアーカイブは<https://x.gd/jTuX0>



<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・関野・金尾

TEL：03-5778-4844 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp

原 (070-2197-8943)、関野 (070-2197-8799)、金尾(080-3579-4886)