

2025 年 4 月

昨年よりもバージョンアップ！全 7 種のバラエティ豊かなシロップで自分好みのかき氷を

川越プリンスホテル

猛暑が見込まれる夏に一足早く登場！
川越の夏、今年も到来！地元素材の旨味際立つ、進化系かき氷
【期 間】 2025 年 5 月 3 日(土・祝)～9 月 29 日(月)

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人:三宅康晴)は、「和食 むさし野」(2F)にて、2025 年 5 月 3 日(土・祝)から 9 月 29 日(月)まで、日本一暑い埼玉県で味わえる「エアリー食感のかき氷」をご提供いたします。

気象庁の Web サイト各地点における観測史上ランキングによると、7 月の観測史上最も暑い地点を記録した(※1)、埼玉県熊谷市をはじめ、今年もこれからの季節、埼玉県は気温が上昇しとても暑い夏を迎えることが予想されます。一番暑いのが似合う県だからこそ、冷たい食べもので火照った身体をクールダウンさせたいという想いから、今も根強い人気のかき氷をご用意いたしました。

昨年ご好評いただいた「和食 むさし野」のかき氷が、さらに素材の味を楽しめるようバージョンアップして登場。今年は昨年販売した 3 種のフレーバーに加え、新たな味覚と出会いをお届けする新メニューもご用意。

かき氷の要である氷は、奥秩父連峰の雪解け水を源とする天然水から作られたもので、薄く削られたふわふわでなめらかな食感をご堪能いただき、口の中で優しく溶けだし暑い身体を冷やしてくれます。

昨年好評の「川越はちみつ&レモン」に加え、「河越抹茶」は河越抹茶と相性の良いあんこをアクセントに使用しております。また、「いちご」には、日本野菜ソムリエ協会から全国初のプレミアムいちご県に認定された埼玉県のいちご“**あまりん**”を使用し埼玉県の素材をお楽しみいただけます。

さらに、今年は川越の地元酒蔵の酒粕を使用した「鏡山酒粕」が新フレーバーとして登場。鏡山酒粕を使用した特製クリームは、隠し味にクリームチーズを使用し濃厚ながらも上品な甘さで、ふわふわの氷と絶妙にマッチした大人向けのかき氷をご堪能ください。

さらに、今年は全 7 種のシロップ(あんず、川越はちみつ&レモン、いちご、練乳、鏡山酒粕、あんこ、河越抹茶)の中からお好みの 2 種をお選びいただけます。あなただけの組み合わせをお楽しみください。川越プリンスホテルは、その土地で味わう夏商品をご用意し、地域の魅力を発信してまいります。

※1 出典 気象庁 Web サイト [気象庁 | 歴代全国ランキング \(jma.go.jp\) https://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/view/rankall07.php?prec_no=&block_no=](https://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/view/rankall07.php?prec_no=&block_no=)



かき氷(鏡山酒粕・河越抹茶・いちご・川越はちみつ&レモン)イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
川越プリンスホテル セールス&マーケティング/広報担当
TEL:049-227-1113(マーケティング)
FAX:049-227-1110(代表)
<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/>

-かき氷のお楽しみポイントをご紹介します-

- ・雪深い奥秩父連峰の雪どけ水を源とする天然水を使用した「奥秩父源泉純水」。伝統的な製氷技術でおおよそ 48 時間かけて衛生的につくられています。天然水由来のまろやかな口当たりで、素材本来の味をお楽しみいただけます。
- ・全 4 種のかき氷全てに、埼玉県や川越の名産品を使用してご提供いたします。川越の夏を涼やかに彩る、一杯をぜひご堪能ください。
- ・全 7 種のシロップで、どれも素材本来の味が楽しめる味わいです。何度来ても違った楽しみ方をご体験いただけます。

奥秩父源泉の純氷で作る「かき氷」概要

【期 間】 2025 年 5 月 3 日(土・祝)～9 月 29 日(月)
【場 所】 和食 むさし野(2F) ※除外日:和食 むさし野 定休日
【時 間】 11:30A.M.～3:00P.M.(L.O.2:30P.M.)
5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)
【料 金】 1 名さま ￥1,600
【ご予約・お問合せ】 川越プリンスホテル 和食 むさし野
TEL:049-227-1103(直通)
(10:30A.M.～6:00P.M.)



かき氷(鏡山酒粕・河越抹茶・いちご・川越はちみつ&レモン)イメージ

奥秩父源泉の純氷で作る「かき氷」詳細

奥秩父源泉の純氷

創業から 105 年、製氷事業部・冷蔵事業部 2 本の柱販売、製造している「武州製氷株式会社」の水を使用。
奥秩父連峰の雪どけ水を源とする天然水を使用し、伝統的な製氷技術でおよそ 48 時間かけ衛生的に製造しています。
透明感・無臭・硬さを追求した角氷は砕いて粒を揃えた「奥秩父源泉 純氷」。



奥秩父源泉の純氷イメージ

■【新発売】鏡山酒粕

川越の地で愛され続ける「小江戸鏡山酒造」の酒粕を使用したかき氷。キャラメルで香ばしく味付けされたナッツや濃厚な酒粕とクリームチーズの酸味を組み合わせたソースとの相性も抜群。酒粕のまろやかな甘みが織りなす、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

おすすめシロップ:鏡山酒粕、あんこ

■【バージョンアップ】河越抹茶

旧河越領内の伝統ある茶園で丁寧に育てられた茶葉のみを使用して作られた「河越抹茶」の魅力である濃厚なうまみと、まろやかな甘みが際立つように仕上げました。食べ進めて行くと、河越抹茶を使用した自家製プリンが登場。川越に来たら、ぜひ味わっていただきたい一品です。

おすすめシロップ:河越抹茶、あんこ



鏡山酒粕 イメージ



川越はちみつ&レモン イメージ



河越抹茶 イメージ



いちご イメージ

■【昨年ご好評】川越はちみつ&レモン

はちみつのまろやかな甘さと、レモンの爽やかな酸味が暑い季節にぴったりなフレーバー。川越で採取されたはちみつにレモンを漬け込み仕上げたシロップ。

おすすめシロップ:川越はちみつ&レモン、あんず

■【バージョンアップ】いちご

埼玉県が誇るブランドいちご「あまりん」を使用したかき氷。口に入れた瞬間に広がる、濃厚な甘みと香りをご堪能いただけます。「あまりん」の果肉を感じられるよう煮詰め丁寧に仕上げました。

おすすめシロップ:いちご、練乳

◇今年はシロップが全 7 種◇

あんず、川越はちみつ&レモン、いちご、練乳、鏡山酒粕、あんこ、河越抹茶から 2 種の選択が可能。
ふわふわの氷と、とろけるようなシロップのマリアージュを、お好みの組み合わせでお楽しみいただけます。

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(4 月 30 日)の情報であり変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

お客さまからのお問合せ・ご予約

川越プリンスホテル 和食 むさし野 [TEL:049-227-1103](tel:049-227-1103) (直通) 受付時間 10:30A.M.～6:00P.M.

<https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/restaurant/musashino/>