

2026年5月

駅直結ホテルで猛暑を避けて涼体験！

川越プリンスホテル

奥秩父源泉の純氷と埼玉県産のフレーバーで楽しむ
「小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～」を今夏も提供
食後にも楽しめるハーフサイズ(¥800)を新たに追加
【期間】2026年7月2日(木)～9月30日(水)

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:竹入学)は、館内レストラン「和食 むさし野」(2F)にて、2026年7月2日(木)から9月30日(水)まで、奥秩父源泉の純氷と埼玉県産のフレーバーで楽しむ「小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～」を提供します。

毎年ご好評のかき氷ですが、「食後にも食べたい」との声を複数いただいたことから、今年は新たにハーフサイズ(¥800)を追加しました。通常サイズ(¥1,600)とあわせ、食後の締めとしても気軽に楽しめるようになります。フレーバーは昨年提供した中でも特に人気の高かった3種「はちみつ&レモン」「“あまりん”いちご」「河越抹茶」に厳選し、観光で訪れる方や地元にお住まいの方など、多くのお客さまが楽しめるよう、定番として愛された味わいをお届けします。

■今年のおすすめポイント

- ① ハーフサイズを新たに追加、食後にも注文しやすいサイズで提供
- ② 去年の人気フレーバー3種を継続
- ③ シロップは7種から2種を選んで自由に組み合わせ可能

■実施の背景

埼玉県は、日本国内でも有数の猛暑地として知られており、去年は猛暑日(35℃以上)を超える日が53日(※1)ありました。当ホテルは西武新宿線本川越駅直結の立地のため、猛暑を避けながら夏らしい体験ができると考え、2023年よりかき氷の提供を始めました。この土地だからこそ味わえる、川越特産品を使用したメニューで、今後も地域の魅力を発信していきます。

(※1) 気象庁ホームページ <https://www.jma-net.go.jp/kumagaya/shosai/chishiki/atsusa.html>



小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～(河越抹茶・“あまりん”いちご・はちみつ&レモン)イメージ

◇楽しみ方◇

- ① まずは、淡雪のような、ふわふわ食感をそのまま。
- ② ベースシロップとともに。
- ③ お好みで選べる2種の追加シロップで味比べを。

味わいの変化を最後まで楽しむことができます。

◎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/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

奥秩父源泉の純水で作る「小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～」概要

- 【期間】 2026年7月2日(木)～9月30日(水)
【場所】 和食 むさし野(2F) ※除外日:火曜日(8月11日(火・祝)は営業)
【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】 ¥1,600 / ハーフサイズ¥800
※ハーフサイズは、当レストランでお食事をご利用のお客さま限定
【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.)



小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～
(河越抹茶・“あまりん”いちご・はちみつ&レモン)イメージ

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

奥秩父源泉の純水で作る「小江戸ふわ雪かき氷～あなた好みの味比べ～」詳細



奥秩父源泉の純水イメージ



“あまりん”いちご イメージ



はちみつ&レモン イメージ

■奥秩父源泉の純水

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透明感・無臭・硬さを追求し、角氷を砕いて粒を揃えた「奥秩父源泉純水」です。薄く削られたふわふわでなめらかな食感を楽しむことができます。

■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です。はちみつにレモンを漬け込み仕上げたシロップもたっぷりとかけて提供します。

(※2) 出典 埼玉県 Web サイト <https://www.pref.saitama.lg.jp/a0904/news/page/news2025031701.html>

◇シロップは全7種◇

あんず、はちみつ&レモン、“あまりん”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楽しめます。

和食 むさし野(2F)について

季節の味覚や旬の素材を繊細な技で仕立てる和食レストランです。和モダンな店内や個室で、ご家族でのお食事から接待、記念日、お祝いなどに利用できる会席や御膳、寿司など幅広いメニューを用意します。

席数:全70席(テーブル席・カウンター席含む) / 個室4室(2～14名対応)



「和食 むさし野」イメージ

川越プリンスホテルについて

川越プリンスホテルは、歴史ある街並みと新しい文化が融合する「小江戸・川越」に位置するホテルです。西武新宿線「本川越駅」に直結し、観光やビジネスの拠点として利用できます。館内にはレストラン・宴会場を備え、川越の街歩きや滞在そのものを楽しめる空間を提供しています。

<所在地> 〒350-8501 埼玉県川越市新富町1-22

<電話> 049-227-1111

<客室数> 106室

<アクセス> 西武新宿線「本川越」駅直結



「川越プリンスホテル」イメージ

■川越プリンスホテルで体験できること <https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/experience/>

※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・くま・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(5月29日)の情報であり変更になる場合もございます。

※写真はイメージです。