



アイスクリーム&シャーベット美味10選

ひんやり美味しい “和歌山”夏スイーツ

和歌山から夏のご挨拶。ひんやり美味しい、夏のおすすめスイーツをご用意。
紹介するのは、夏スイーツの定番アイスクリーム&シャーベット。
もちろん“和歌山”だからこそのご当地限定。果物王国ならではの
フルーツアイスから変わり種まで、美味しい夏を召し上がれ!



10



8



6



4



9



7



5



3



2



1

ICE CREAM & SHERBET



10 和歌山みかんソフト

まるで冷凍みかんを食べたような充実感
和歌山の玄関口、紀ノ川SA(下り線)のオリジナル
ソフトクリーム。食べ進むごとにみかん濃度が高まる
逸品。

価格/320円
販売場所/紀ノ川サービスエリア(下り線/和歌山方面)
問い合わせ/紀ノ川SA(TEL.073-461-8555)

9 醤油アイスクリーム

意外性にビックリのご当地アイス
湯浅町の特産、老舗の醤油を使ったアイス。味わいは
まるでキャラメルのような、みたらし団子のような…。
厳選した素材で美味しさを追求。

価格/250円
販売場所/湯浅町の丸新本家
問い合わせ/湯浅醤油有限公司(TEL.0120-345-147)
丸新本家(TEL.0737-62-2267)

8 麴アイス

醤油発祥の地に、麴は欠かせません!
醤油発祥の地、湯浅町の街おこしの一環として
開発。醤油をつくるのに欠かせない麴の甘みを生
かし、砂糖を使わず自然の優しさがいっぱい。

価格/300円
販売場所/湯浅町内のほか、
県内の特産品販売所など
問い合わせ/グリーンソサエティ
(TEL.0737-63-0401/代表:三ツ村)

7 柿美人

富有柿60%。味わいは柿そのもの
日本一の富有柿の里・九度山町の“顔”にするため
開発。旬の一番美味しい富有柿を60%も使用。甘
さ控えめで、富有柿そのものの味わいが楽しめる。

価格/300円
販売場所/九度山町のふるさと産品直売所、
農林研修センター「さえもん」ほか、イベントなどで販売
問い合わせ/九度山町柿加工グループ
(TEL.0736-54-3439)

6 よもぎアイス

ふんわりと、春の香りに誘われて
田辺市中辺路町で採れるヨモギを使用。名物のヨ
モギ餅を製造している地元のお母さんの手作り。
春を思わず清々しい香りが口いっぱい広がる。

価格/200円
販売場所/中辺路町の道の駅ほか、
県内の特産品販売所など
問い合わせ/餅のさと(TEL.0739-65-0234)

5 じゃばらシャーベット

花粉症にも効果的!?と大ヒット
日本で唯一、和歌山県北山村でのみ栽培されて
いるじゃばら。近年、大学の研究で花粉症に効くと
発表され話題に。果汁たっぷり爽やかな甘み。

価格/200円
販売場所/北山村のじゃばら村センターほか、
道の駅おくとろ
問い合わせ/じゃばら村センター
(TEL.0735-49-2037)

4 桃ジェラート

桃山町の桃だもの! 美味しいはずだ
使うのはもちろん紀の川市桃山町の桃のみ。自然の
風味そのままに、甘みをおさえたサッパリ感が好
評。後味の良さが抜群の逸品。

価格/300円
販売場所/広川町の杉レモンハウスほか、
県内の特産品販売所など
問い合わせ/杉レモンハウス
(TEL.0737-65-3350)

3 炭愛す

インパクトで勝負する炭アイス(ゴマ風味)
みなべ川森林組合が開発したアイスは、特産の紀州
備長炭を粉末にして混ぜた炭アイス(ゴマ風味)。
見た目もネーミングもインパクト大。

価格/270円
販売場所/みなべ町の道の駅ほか、
紀州備長炭振興館、県内の特産品販売所など
問い合わせ/みなべ川森林組合紀州備長炭振興館
(TEL.0739-76-2014)

1 グリーンソフト

これぞ、老舗が贈る和歌山ケンミンの味
テレビでも紹介される和歌山ケンミンの味は、世界初の
抹茶ソフトとして販売された伝統の味。抹茶本来の色
味を大切に香り豊かなさっぱり味。

価格/170円
販売場所/県内のグリーンコーナーほか、
玉林園、スーパー、道の駅、特産品販売所など
問い合わせ/玉林園(TEL.073-451-5115)

2 黒豆きなこジェラート

高品質な鞆産の黒豆を贅沢に
紀の川市鞆産の黒豆を贅沢に使った味わい深さが人
気。新鮮な特産品直売所として連日大賑わいの「めつけ
もん広場」のイトインコーナーの目玉になっている。

価格/250円
販売場所/紀の川市のJA紀の里ファーマーズマーケット
「めつけもん広場」
問い合わせ/JA紀の里ファーマーズマーケット「めつけもん
広場」(TEL.0736-78-3715)