

シリーズ「みちくさ」

上野御徒町

Ueno  
okachimachi



右:ストロベリー・ミントチョコのダブル¥250、中央:小倉アイスペシャル¥250、左:カシス・ラムネのダブル¥250。ラムネには、ラムネ粒がガツンと入って子供に大人気。(全てお持ち帰り価格) 喫茶部では「小倉あんみつの白玉のせ」が人気。自家製の黒蜜は、沖縄産の黒糖を使ったコクのある味。

## フワッと軽い口溶け、 元祖小倉アイス

**甘**

味処「みつばち」の代名詞ともなった『小倉アイス』が生まれたのは、大正4年(1915)のこと。夏季に販売

していたかき氷用のゆであずきを、たまたまアイスクリーム製造機に保存して置いたところ、翌朝、シャーベット状の「おいしいもの」に変わっていたという。工夫を重ねて売り出すと、たちまち評判となり大ヒット。和洋折衷とも言えるスイーツが誕生した。

「昨年から、定番の小倉アイスに粒あずきを混ぜ、見た目も食感も楽しめる『小倉アイスペシャル』を販売しています。アイスの「ダブルのせ」も始めました」と語るの

は、四代目となる嶋田有子さん。店頭には、19種ものカラフルなアイス

クリームが並ぶ。若者がモナカのアイスを、

まるでハンバーガーのように頬張って行く。

買い物帰りの親子連れやサラリーマンなど、

甘味に集う客足は途切れることがない。

パッケージアップした、小倉アイスペ

シャルをいただく。材料は大納言、砂糖、

塩のみで添加物もなし。モナカのさつくり

感が懐かしい。アイスはフワッと軽く、粒

あずきのホクホクとした食感が楽しい。飽

きのこない、ほっとするおやつである。

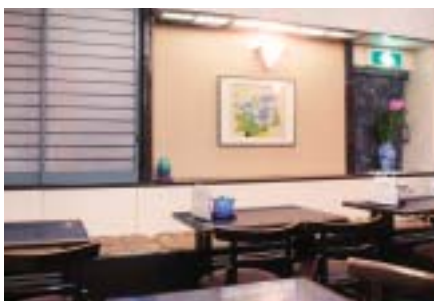
嶋田さんに今後の抱負をうかがうと、「自

慢のあずきを生かして、さらに美味しいも

のが作りたいですね」とっこり。トコト

ンあずき好きな四代目である。

## みつばち



「昭和20年代からはモナカを器にして、手軽に食べられるようになりました」と語る嶋田さん。氷卸業「嶋田屋」の創業は明治42年のこと。「みつばち」の屋号は、戦後の焼け野原から再起したときに二代目が改名したものの。

**みつばち**  
 東京都文京区湯島3-38-10  
 ☎03-3831-3083  
 営業10:00~21:00  
 ⑧年中無休  
 ●TX「新御徒町駅」乗換、都営大江戸線「上野御徒町駅」下車、徒歩約3分 / 千代田線「湯島駅」より徒歩2分 / 銀座線「上野広小路駅」より徒歩3分