

大吟醸ソフト

クルミきな粉ソフト

白山のじわもんソフトクリーム

白山市には『じわもん』を使った特色あるソフトクリームがたくさんあることをご存じですか？
市内で生産されているあんなものやこんなものがソフトになっていて、中には意外なものも？

そんな種類豊富な白山市のソフトを皆さまに知っていただきたく、今回は『地産地消推奨店』の中から各店こだわりの14商品を紹介します。



白山市地産地消課 TEL274-9522



贅沢に混ぜ込んだ菊姫の大吟醸が品良く香る酒処のソフトです。

●汐井酒店
鶴来水戸町3-14
076-272-3863



店内で炒ったクルミがきな粉と合わり香ばしく、どこかناقかしさを感じます。

●汐井酒店
鶴来水戸町3-14
076-272-3863

おまっとソフト

クリームチーズ小豆ソフト

とちの実ソフト

豆乳ソフト



素材の良さが生かされており、おまっと牛乳本来の味を楽しめます。口溶け良くさっぱり。

●牛乳村夢番地
白山市向島町760-1
076-274-3698



こだわって炊いた地物の小豆と、クリームチーズの相性が◎。良い意味で想像を裏切ってくれます。

●茶処「善与門」
白山市三宮町イ55番地2
076-272-0570 (和田屋直通)



一口食べると柄の実の香りが口いっぱいに広がります。どこにもないオリジナリティな味わいです。

●道の駅「瀬女」
白山市瀬戸寅163番地1
076-256-7172



霊峰白山の伏流水を使用して作った自家製の豆乳がほんのりと優しく滑らかです。

●とうふ「伝好」
白山市瀬戸寅138番地3
076-256-7325

つぶあんおはぎソフト

どぶろくソフト

ブラックベリーソフト

桑茶ソフト



注文すると手作りのおはぎをソフトの機械に入れて作ってくれます。つぶつぶ食感が◎。

●おはぎ屋
白山市白山町レ122番地1
076-272-5510



どぶろく特区の鶴来地区だからこそのソフト。店主が作ったどぶろくを練りこんでいます。

●おはぎ屋
白山市白山町レ122番地1
076-272-5510



店主の畑で収穫した無農薬のブラックベリーを生そのまま丸ごと使用。季節限定品です。

●おはぎ屋
白山市白山町レ122番地1
076-272-5510



白峰で飲まれている桑茶の葉を使用。緑茶のような爽やかな味でさっぱり食べられます。

●おはぎ屋
白山市白山町レ122番地1
076-272-5510

そばソフト

赤しそシロップがけソフト

とち蜜ソフト

かましりこソフト



甘さを控えめにし、地物のそば粉、炒った実、若葉の香りを引き立たせています。

●河内地場産業センター
白山市河内町福岡124
076-273-1190



菜さいの畑で栽培した赤しそのシロップをかけます。赤い色が目をひく鮮やかなソフトです。

●菜さい
白山市白峰口64番地3
076-259-2588



手に入りにくい柄の花の希少なハチミツ「とち蜜」をたっぷりとかけてあります。

●菜さい
白山市白峰口64番地3
076-259-2588



粉末にしたかましが香ばしく癖になりそうな味。かましは菜さいの畑で栽培したものです。

●菜さい
白山市白峰口64番地3
076-259-2588