

さかわ かき氷街道

加茂地区



A 集落活動センター加茂の里
(こじゃんとはたら来家さかわ)

所 佐川町加茂 621-1
営 11:00~15:30
問 0889-22-7887
(こじゃんとはたら来家さかわ)
休 土・日・祝日



斗賀野地区



B 野っばら工房

所 佐川町東組 1343-20
営 11:00~16:00 (L.O.15:00)
問 0889-22-1116
休 水曜日



尾川地区



C おかしの家 Repos

所 佐川町本郷耕 2199-4
営 10:00~18:00
問 0889-20-9229
休 水・木曜日 (インスタをご確認ください)



エリアマップ

佐川地区



D coco crepe
(キッチンカー)

販売 まきのさんの道の駅・佐川他
※販売日・販売時間などは
インスタをご確認ください。
道の駅 インスタ

佐川地区



E 霧生園

所 佐川町丙 3630
営 10:00~18:00
問 0889-22-7076
休 月曜日(祝日の場合は火曜日)



佐川地区



K MOI モイ

所 佐川町丙 4551-4
営 土曜日・日曜日
11:00~16:00
休 不定休
※インスタをご覧ください。



佐川地区



F 紡ぎ工房 kichi

所 佐川町甲 1059-7
(JR 佐川駅前)
営 10:00~16:00
問 090-2824-4578
休 不定休 (インスタをご確認ください)



佐川地区



G 旧浜口家住宅
(一般社団法人さかわ観光協会)

所 佐川町甲 1472-1
営 9:00~17:00
[カフェ] 10:00~16:00
問 0889-20-9506
休 月曜日(祝日の場合は翌日)



佐川地区



H わらび餅うさぎ堂

所 佐川町甲 2458 (牧野公園内)
営 050-3639-1091
※営業日・営業時間などは
インスタをご確認ください



佐川地区



I gochisou Lab.KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

所 佐川町加茂 2711-1
営 11:00~15:00
9/30 までの土日祝は 10:00~16:00
問 0120-117-188
休 7/1~9/30 は無休



佐川地区



J 西村商店
(まきのさんの道の駅・佐川)

所 佐川町加茂 2711-1
営 10:00~17:00 (L.O.16:30)
かき氷販売 14:00~16:30
問 0889-20-9852
休 年中無休



佐川町とは？

高知県中心部から西へ50分。藩政時代に、山内家の筆頭家老、深尾氏が城下町として築き上げ、栄えた町。

藩政時代の風情が残る「酒蔵の街並み」をはじめ、あちこちに時代の息吹が感じられます。

また、町出身「植物の父」牧野富太郎博士ゆかりの牧野公園には、四季折々の花や植物が年中通して楽しめます。

牧野博士をモデルにした連続テレビ小説「らんまん」が2023年春に放送され、町全体が盛り上がりを見せています。



さかわかき氷街道 2024ガイド

さかわ かき氷街道

さかわのかき氷

30種類
掲載!!

2024

2024年

開催期間

7月1日月 ~ 9月30日月

参加店舗

こじゃんとはたら来家さかわ (集落活動センター加茂の里)・野っばら工房
おかしの家 Repos・coco crepe・霧生園 (きりゅうえん)・紡ぎ工房 kichi・わらび餅うさぎ堂
gochisou Lab.KOCHI・西村商店・MOI・旧浜口家住宅 (一般社団法人さかわ観光協会)

お問合せ

一般社団法人 さかわ観光協会 TEL 0889-20-9500
〒789-1201 高知県高岡郡佐川町甲 1474 番地
開館日／火～日曜日 9:00～17:00 (月曜休館／※祝日の場合は翌日)
※7月1日(月)と9月30日(月)は営業しています。





A こじゃんとはたら来家さかわ
(集落活動センター加茂の里)

生トマトかき氷 500円

山田トマトを使用したシロップをかけ、爽やかで、トマトの酸味とほどよい甘みがマッチング。子どもから大人まで好きな味。



A こじゃんとはたら来家さかわ
(集落活動センター加茂の里)

ジンジャーかき氷 500円

生姜を使った2種類のシロップを使用。ピリッと刺激的なコクある味わいがクセになること間違いなし！



A こじゃんとはたら来家さかわ
(集落活動センター加茂の里)

生いちごかき氷 500円

佐川町産のいちごをたっぷり使用し、隠し味のはちみつを加えることで、濃厚だけど優しい甘さに。



B 野っばら工房

仁淀ブルー 600円 (小) 300円

仁淀川のようなブルーシロップに自家製の丸いショウガ餅や四角いさくら羊羹を川原の石のようにあしらって。



G 旧浜口家住宅
(一般社団法人さかわ観光協会)

さかわの苺かき氷 850円 いちち練乳 +50円

黒岩産苺をたっぷり使用したソースの酸味と地乳ソフトクリームのハーモニーがたまらない。



G 旧浜口家住宅
(一般社団法人さかわ観光協会)

さかわの緑茶かき氷 850円 いちち練乳 +50円

ほろ苦い緑茶ソースとあずき、白玉をトッピング。甘い地乳ソフトクリームが中に隠れている。



B 野っばら工房

佐川茶金時 600円 (小) 300円

佐川茶を粉にして作ったオリジナルシロップに自家製の地乳餅と粒あんをトッピング。



B 野っばら工房

マキノピンク 600円 (小) 300円

佐川町産いちごを使用した自家製オリジナルソースに粒いちごと地乳練乳をかけて。



B 野っばら工房

つぶつぶマーメイド 600円 (小) 300円

甘夏など季節の柑橘を使った、手作りマーメイドを、宝石のように散りばめて。さっぱりとした味わい。



C おかしの家 Repos

いちごみるく 700円

佐川町産苺を使った自家製シロップと地乳のミルクシロップに当店自慢の生クリームを添えて。



G 旧浜口家住宅
(一般社団法人さかわ観光協会)

ブラックベリーかき氷 850円 いちち練乳 +50円

佐川町産ブラックベリーソースと桃シロップでほどよい酸味と甘みのバランス。甘い地乳ソフトクリームが中に隠れている。



H わらび餅うさぎ堂

宇治金時かき氷 800円

もっちりとした白玉、北海道産あんこ、こだわって作った、和風かき氷。シンプルな味を楽しんで。



H わらび餅うさぎ堂

マンゴーみるくかき氷 750円

地乳練乳シロップをたっぷりかけ、底にはマンゴー寒天、上にはマンゴーをトッピングした、トロピカルな味わい。



H わらび餅うさぎ堂

いちごかき氷 750円

佐川町産苺を使った特製シロップ、下には寒天を入れ、中に黒蜜をかけ、苺と蜜のそれぞれの甘さが楽しめる。
※いちごがなくなり次第終了



C おかしの家 Repos

生ショコラ 700円

2種類のチョコレートと地乳を合わせたチョコシロップに生クリームを添えて。



D coco crepe

ごちそう抹茶デザート氷 750円

佐川町産米粉パウム(ソフトタイプ)をトッピング、底にはオーギョーチャーゼリーの、特製抹茶蜜の贅沢かき氷。



D coco crepe

黒糖きな粉のリッチ氷 730円

特製黒糖蜜と佐川町産米粉パウム(ハードタイプ)、きな粉で贅沢に仕上げたかき氷。底にはオーギョーチャーゼリー。



E 霧生園 きりゅうえん

さかわのブルーベリーかき氷(中) 350円

佐川町産のブルーベリーを使用し、甘酸っぱく、さっぱりとした味わいに仕上がっている。別でソフトクリームなどのトッピングを楽しんで。※氷が無くなり次第終了



I gochisou Lab. KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

佐川のほうじ茶 400円

佐川町産ほうじ茶粉末を使った氷蜜は、ピタナ深みとやさしい甘み。ごちそうパウムラスク、ノンアルコールの甘酒を練り込んだ白玉などをトッピングし、色々な食感が楽しめる。



I gochisou Lab. KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

佐川のゆめのかいちご 400円

佐川町産ゆめのかいちごを使ったトロトロのシロップを、地乳練乳シロップの上にたっぷりかけた王道の苺かき氷。苺の花のメレンゲクッキーを添えて。※数量限定販売



I gochisou Lab. KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

佐川の地乳 300円

地乳と砂糖のみを丁寧に煮詰めて作った練乳シロップをふんだんにかけた、濃厚ミルク感を楽しんで。牧野博士の愛したバイカオウレンのメレンゲクッキーをトッピング。



I gochisou Lab. KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

佐川の地乳〜コーヒー牛乳風〜 400円

「佐川の地乳」に、道の駅オリジナルブレンドコーヒーで作った「コーヒーゼリー」をトッピングし、ほろ苦い味わいをプラス。ちょっぴり大人なコーヒー牛乳風に。



F 紡ぎ工房 kichi

桜らんまん 1,100円

桜クリームと白玉をトッピング。氷の中に桜もちと桜アイスが入った、桜づくしの贅沢なかき氷。



F 紡ぎ工房 kichi

バイカオウレン 950円

抹茶シロップにお花のメレンゲクッキーをトッピング。中にはほうじ茶アイスが隠れている。牧野博士がこよなく愛したバイカオウレンの花をイメージしたかき氷。



F 紡ぎ工房 kichi

ティラミス風 950円

地乳のミルクシロップ、マスカルポーネアイス、ココアを2段に重ね、上にティラミスクリームを乗せて。



G 旧浜口家住宅
(一般社団法人さかわ観光協会)

さかわの伊予柑かき氷 850円 いちち練乳 +50円

佐川町産伊予柑と、マンゴーを使った、さっぱり爽やかなかき氷。マンゴートッピング、ホワイトチョコかけ、甘い地乳ソフトクリームが中に隠れている。



I gochisou Lab. KOCHI
(まきのさんの道の駅・佐川)

佐川の地乳〜フルーツ牛乳風〜 400円

「佐川の地乳」に、道の駅の直産市に季節ごとに並ぶ「旬の新鮮フルーツ」で作った自家製ジャムをトッピングし、まるでフルーツ牛乳のような味わいに!? ※時季により、フルーツ変更



J 西村商店
(まきのさんの道の駅・佐川)

皿鉢かき氷 2,000円

「西村商店」と言えばお刺身が売り。中でも人気の「カツオの一木刺し」をイメージしたユニークなかき氷。自家製シロップ、佐川町産の旬のフルーツやソースで豪快な皿鉢に。(小)も販売します



K MOI モイ

MOICE (モイス) 1,400円

さつまいもが主役。「飲めるかき氷」をコンセプトに紅茶シロップ、地乳クリームシロップ、ナッツ、さつまいものペーストを加え、上には地乳ジェラート入りの焼き芋を乗せて素材本来の甘さが絶品。



K MOI モイ

佐川ストロベリー 1,200円

佐川町産紅ほっぺ・ゆめのかいちごを贅沢に使い、いちごソース、生クリーム、中にはバニラアイス、上には自家製いちご大福をトッピング。シンプルだけど深い味わいに。