SHAVED ICE

くまがや雪くまガイド



（一社）熊谷市観光協会

暑い夏が有名な熊谷で、
暑さを元気に乗り切るために生まれた名物かき氷、雪くまは、
2006年に誕生した熊谷市のかき氷ブランドです。
“雪”のようなふわふわな氷と、熊谷の“くま”をとって、“雪くま”に。

今年も、定番メニューから新作メニューまで、
各店舗自慢の「雪くま」を取り揃えました。
くまがや雪くまガイドを手に、色々な店舗を巡って、
そこでしか食べられない雪くまを楽しんでください！




雪くま

目　次

茶の西田園 …… 01
シノン洋菓子店 …… 02
和洋菓子 三河屋 …… 03
植竹製菓 …… 04
ピッツァ プリマヴェーラ …… 05
Udon Dining Minori …… 06
バックパッカーズランチ …… 07
月うさぎ …… 08
鉄八はっかい（アズ熊谷屋上ビアガーデン） …… 09
満願堂 八木橋店 …… 10
PUBLIC LOUNGE …… 11
けずりひ島田 …… 12
食堂 いわ瀬 …… 13
騎崎屋 …… 14
珈水亭 アズ店 …… 15
道の駅めぬま サラダ館 …… 16
こうなん農産加工倶楽部「なご味」 …… 17
ホテルヘリテイジ・リゾート 四季の湯温泉 …… 18
シネティアラ21 …… 19
cinnamon cafe …… 20
ごちそう屋 …… 21
PUBLIC SWEETS TART&PIE …… 22
満願堂 …… 23
大福茶屋さわた …… 24
そば処 木村屋 …… 25
市場の食卓 ブッチャーズハウス …… 26
PUBLIC CULTURE …… 27





「雪くま」ってなに？

あつい熊谷を代表するスイーツグルメ「雪くま」は、熊谷のおいしい水から作った貫目氷を雪のようにふわふわに削り、各店のオリジナルシロップを使用した熊谷のご当地かき氷です。



「雪くま」は、ほかのかき氷とどう違うの？

一番の違いは「食感」です。氷の粒がジャリジャリと口の中に残るかき氷と違い、「雪くま」はふわふわ感のある削り方にしているため、口に入れると淡雪を食べたときのようにふわっと溶けてなくなります。



熊谷だからこそ食べることのできるかき氷
「雪くま」にはこんな条件があります

「雪くま」3つの条件

1
熊谷のおいしい
水を使った貫目氷を
使っていること

2
氷の削り方に気を遣い
雪のようにふんわりした
食感であること

3
オリジナルの
シロップや食材を
使っていること

「雪くま」のれん会



「雪くま」のれん会 会長
茶の西田園　店主
小林 伸光さん



副会長 ［三河屋 店主］
石川 雄太さん



副会長 ［沢田本店 店主］
澤田 真弘さん

雪くまのれん会はどんな団体？



雪くまを提供しているお店の集まりが、「雪くま」のれん会です。

昔から美味しいといわれている熊谷市の「水」を活かし、「夏の高い気温」を逆手にとって「暑い熊谷を、美味しいかき氷で涼しく過ごせるまちにしたい」と、市の若手職員によるプロジェクトチームと市内の有志店舗が協力。かき氷をブランド化し「雪くま」と名付けたのが始まりです。

2006年から雪くまの販売を開始し、2022年現在、17年目です。最初は11店舗からスタートした「雪くま」のれん会も、3つの条件を満たした店舗が次々と加盟し、今年は全28店舗となりました。



「雪くま」のれん会としてイベントなど開催していますか？

コロナ禍でここ3年ほど活動自粛が続きましたが、今年は熊谷まちあるきアプリ「くまぶら」内で雪くまスタンプラリーを実施しています。全店舗制覇を目指してぜひ挑戦してみてください。

新作雪くまを披露する新作発表会は毎年6月に開催していました。雪くまを食べに、毎年県外のお客さんもたくさんいらっしゃいます。来年こそは開催したいですね。

これからも雪くまの知名度を上げられるよう、色々考えていきたいです。

雪くまにかける思い

「雪くま」のれん会みんなで一致団結して雪くまを盛り上げて、熊谷を活気づけていきたいですね。そして、雪くまが暑いまち熊谷の名物としてさらに広がっていけたらとても嬉しいです。

熊谷はとても暑いですが、暑いからこそ雪くまを最大限楽しめると思います。暑さもぜひ体験にきてもらいたいです！雪くま販売店舗はたくさんあるので、全店舗を回って自分のお気に入りの味を見つけてほしいです。

Pick up!

熊農生が栽培した果物を使った雪くまが食べられます♪

熊谷農業高等学校生物生産技術科果樹専攻生が栽培したぶどうと梅で、お店オリジナルのシロップを作りました！
甘酸っぱい梅と濃厚なぶどうの味わいを、季節の移ろいとともにお楽しみください。





↑このマークのお店で提供しています。



ぶどう＆梅を使用する店舗



食堂 いわ瀬
騎崎屋
道の駅めぬま サラダ館
cinnamon cafe
和洋菓子 三河屋



騎崎屋
cinnamon cafe
和洋菓子 三河屋
月うさぎ

YUKIKUMA
No.
01

ほうじ茶とオレンジの チーズクリームブリュレ

1,100円（税込）



定番！



抹茶と玄米の キャラメルミルク

ほうじ茶の香ばしさの中にオレンジの酸味とチーズクリームのコクを合わせた、ブリュレの香ばしさが贅沢に香る一品。

妻沼の縁結び通りに店を構え、様々な美味しい日本茶を取りそろえる明治元年創業の老舗のお茶屋さん。日本茶の良さを身近に感じて欲しいと、茶葉をベースにアレンジした雪くまを提供している。今年の新作は、香ばしいほうじ茶に、相性抜群のオレンジシロップと果肉を入れ、トッピングに焦がしたチーズクリームブリュレをのせて出来上がり。そのコントラストに至福を感じる。

茶の西田園

熊谷市妻沼1523　Tel.048-588-0304
定休日/月曜日（雪くま月・火曜日休み）　駐車場/無
営業時間/9:00～19:00
（雪くま販売時間は、11:00～16:00 延長あり）





YUKIKUMA
No.
02

キャラメルチーズ

850円（税込）

New Arrival

定番！



イチゴレアチーズ

バニラの風味漂うキャラメルチーズ。洋菓子店ならではのこだわりが詰まった雪くま。

西洋風のおしゃれな外観の洋菓子店。店内には甘い香りが漂い、あれもこれも試したくなる豊富な商品数。新作のキャラメルチーズは、ふわりとした氷に甘く香ばしいキャラメルを重ねた洋菓子店らしいスイーツ雪くま。トッピングされた濃厚チーズケーキが錦上添花、風味の豊かさを一層増す。

シノン洋菓子店

熊谷市新堀954-1　Tel.048-532-7242
定休日/火曜日　駐車場/10台
営業時間/9:00～19:30
（雪くま販売時間は、10:00~17:00 ラストオーダー 16:30）





YUKIKUMA
No.
03

杏仁マンゴー

1,100円（税込）

New Arrival

＼定番！／



権三（ごんぞう）

熊谷の暑さにぴったりなニューフェイス！ さわやか杏仁ととろーりマンゴーソースが絶妙。

熊谷市役所近くにある三代続く和洋菓子店。自然光を取り入れた明るい店内は、雪くまをより美しく引き立てる。新作の「杏仁マンゴー」は、さわやか杏仁に、とろりとしたマンゴーソースを合わせた、熊谷の暑い日に食べたくなる三河屋のニューフェイス！
地元の権田酒造の酒粕をベースにした三河屋定番の雪くま「権三」も大好評！

和洋菓子 三河屋

熊谷市宮町2-4　Tel.048-522-1691
定休日/火曜日（臨時休業あり）　駐車場/5台
営業時間/平日9:00～19:00 日・祝日9:00～18:00
（雪くま販売時間は、10:00～）





YUKIKUMA
No.
04

熊谷産きなこクリームあずき

1,000円（税込）

New Arrival

定番！



宇治抹茶小豆

北海道産の生クリームに香り高い浅煎りきなこを
混ぜたソース。上に自家製餡をのせ懐かしくも新しい味。

南本町商店街の入り口に構える、ピンクの外装が愛らしい和菓子店。入店前からあんこの香りが食欲を誘う。新作の雪くまは、生クリームと熊谷産きなこを使った特製クリームをたっぷりのせ、甘さ控えめの自家製あんこをトッピングした、大人の味わい。まろやかな氷が口の中でふわッと溶けながら、粒あんの歯応えが格別に美味しい。

植竹製菓

熊谷市鎌倉町117　Tel.048-521-1167
定休日/月曜日　駐車場/1台
営業時間/11:00～18:00





YUKIKUMA
No.
05

インディゴパイン

600円（税込）

New Arrival

定番！



国産レモンの雪くま

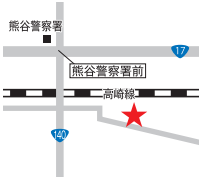
台湾パインと沖縄パインを使った甘酸っぱいソースと、ゴルゴンゾーラチーズの組合せが堪らない。

熊谷産小麦の生地に、自家栽培の野菜を使う地産地消の石窯薪焼のピザ店。食材をとことん吟味して作った、綺麗な青色の新作雪くま「インディゴパイン」。台湾パインと沖縄パインを丁寧に煮詰めた甘酸っぱいソースは、ゴルゴンゾーラチーズとの相性が抜群。店舗からは電車も眺められて、鉄道好きにもおすすめ。

ピッツァ プリマヴェーラ

熊谷市石原631-13　Tel.048-526-0189
定休日/日曜日（月・火曜日は貸切予約のみ）　駐車場/6台
営業時間/水～土曜日18：00～21：00
（雪くま販売時間は、18：00～20：00）





YUKIKUMA
No.
06

雪くまシナモンティー

649円（税込）

New Arrival

おすすめ！



雪くま野武士

シナモンティーの香りを味わいながら、
相性バツグンのトッピングの食感を楽しめる。

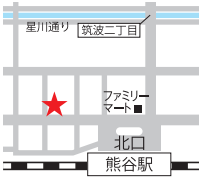
野菜ソムリエが提案する野菜たっぷりのつけ汁うどんを提供するお店。素材そのものの旨味を最大限に引き出すことをコンセプトに、丁寧に煮詰めたトッピングは、皮の食感、酸味と甘味がバランスよく口の中に残る。シナモンの香りも高く、シンプルだからこそ、素材の旨味を味わえる逸品。学生証提示で学割価格で食べられるのも嬉しい。

Udon Dining Minori

うどん ダイニング みのり

熊谷市筑波2-57　Tel.048-577-8740
定休日/無　駐車場/提携P（100円サービス）
営業時間/11:00～21:00
（雪くま販売時間は、14:00～21:00）





YUKIKUMA
No.
07

マンゴーココナッツミルク雪くま

880円（税込）



濃厚なココナッツシロップとさっぱりしたマンゴーのハーモニー♪
クラッシュピーナッツがアクセント。

星川近くに店を構える、アジアのお洒落な露店の雰囲気が漂うタイ料理店。タイカレーやフォーなどをメインに提供しているが、夏限定のトロピカルな雪くまも大人気。タイ料理でおなじみのココナッツシロップをかけ、フレッシュマンゴーをトッピングした雪くまは、遠いアジアを夢想させる。熊谷の暑い夏との相性はバツグン！

バックパッカーズランチ

熊谷市星川2-86　Tel.080-3406-2109
定休日/日曜日・祝日　駐車場/1～2台
営業時間/11:30～14:30（ラストオーダー 14:00）
（雪くま販売時間は12:30～14:30）





YUKIKUMA
No.
08

チョコバナナクリーム

750円（税込）



自家製生チョコのほろ苦い味わいと チョコソースのほどよい甘味のバランスが絶妙。

熊谷うどんを提供する、古民家を改装したうどん店。お話好きな女将さんがニコニコと笑顔で迎えてくれる。カカオパウダーから作るこだわり抜いたチョコソースに、バナナ、生クリーム、自家製生チョコがトッピングされた雪くまは女将さんの自信作。生チョコは砂糖不使用なので、カロリーも気にならない。チョコ好きにはたまらない逸品！

月うさぎ

熊谷市鎌倉町11　Tel.048-578-4840
定休日/土・日曜日　駐車場/1台
営業時間/11:30～15:00（臨時休業早じまいあり）
（雪くま販売時間は、11:00～16:00）





YUKIKUMA
No.
09

クラフトコーラ雪くまフロートZ

800円（税込）



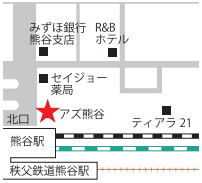
味覚に刺激を与えるクラフトコーラシロップ。辛味、香味、酸味、甘味が濃縮された美味さ。

開放感のある屋上ビアガーデンは、熊谷の暑い夏の夜におすすめ。毎年テーマが変わるビアガーデンは、夏期限定でオープン。今年のテーマは、『アラBEERンナイト』！数種類のスパイスを煮詰めて作ったクラフトコーラシロップは、シナモンの香り、フルーツの酸味と甘味を凝縮した、刺激的な旨味。珍しいコーラフレーバーの雪くまをお楽しみあれ。

鉄八はっかい（アズ熊谷屋上ビアガーデン）

熊谷市筑波2-115 アズ駅ビル屋上　Tel.080-7787-9830
定休日/年３回（アズ休館日）　駐車場/約2,000台
営業時間/16：00 ～ 22：00
（雪くまラストオーダー 20：00）





YUKIKUMA
No.
10

抹茶あずき

880円（税込）



濃厚な抹茶ソースのかかった雪くまの中に、滑らかなくずきりと、つぶつぶのあんこを楽しめる。

地域の老舗百貨店八木橋の地下に店舗を構える「ホルどん」が看板メニューのお店。人気の抹茶あずきは、くずきりが絶妙なアクセントに。口当たりがよくなめらかなくずきりと、粒あんの歯応えが楽しい食感をうむ。抹茶ソースの香りが、後を引く味わい。

満願堂 八木橋店

熊谷市仲町74 八木橋百貨店B1階　Tel.048-523-1111
定休日/八木橋百貨店定休日　駐車場/有
営業時間/10：00～18：30
（雪くま販売時間は、11：00～16：00）





YUKIKUMA
No.
11

オレンジみるく

800円（税込）



ほんのりと香り立つアールグレイと華やかな香りが漂う オレンジを存分に楽しめる大人の逸品。

地域の老舗百貨店八木橋の7階に店舗を構える、おしゃれでゆったりとしたラウンジカフェ。人気の雪くま「オレンジみるく」は、みずみずしいオレンジ果肉にまず目をひかれてしまう。フレッシュな果肉と、アールグレイの香りがしっかりと口の中に広がる、アフタヌーンティーに頼みたい逸品。ディスプレイされた雑誌を読みながら、優雅なひと時を。

PUBLIC LOUNGE

パブリック ラウンジ

熊谷市仲町74 八木橋百貨店7階　Tel.048-501-8895
定休日/八木橋百貨店定休日　駐車場/有
営業時間/10:00～18:30
（雪くま販売時間は、10:00～17:30）





YUKIKUMA
No.12

酔芙蓉（すいふよう）

1,500円（税込）



話題のスーパーフードアサイーを配合したシロップ。見た目だけでなく３段階の味の変化も楽しめる。

清少納言の枕草子に綴られた、平安時代から続くかき氷（けずりひ）を現代に感じてほしいと、夏季限定で雪くまを提供する人形専門店。和の店内は、庭の枯山水と相まって、古彩の美しさを感じさせる。スーパーフードのアサイーを使用したシロップは、時間が経つにつれ色が変化する花「芙蓉」をイメージ。食べ進めていくと３段階の味の変化が楽しめる上に、目にも楽しい逸品。

けずりひ島田

熊谷市久保島698-1 人形の島田店舗内　Tel.048-532-7779
定休日/水曜日　駐車場/20台
営業時間/平日11:00～16:00　土日11:00～17:00
9月下旬までの期間限定営業





YUKIKUMA
No.13

雪くま ミルク

480円(税込)



昔ながらの優しい味がする雪くま。
シンプルだからこそ感じられる素材の美味しさを。

県北のソウルフード「ふらい」で地元民に親しまれるお店。レトロな雰囲気の店内は、喧騒を忘れさせ、こころを落ち着かせてくれる。昔ながらのシンプルな雪くまは、ふわふわの氷にミルクの優しい甘みが楽しめる。器の底にも自家製の甘露を入れ、最後まで美味しい。ふらいを食べた後のデザートとしてぴったり!

食堂 いわ瀬

熊谷市鎌倉町10　Tel.048-522-4868
定休日/水曜日　駐車場/3台
営業時間/11:00～16:00





YUKIKUMA
No.
14

梅こおり

500円（税込）



熊谷農業高校の梅で作った自家製シロップと ジャムをかけた爽やかな雪くま。

妻沼聖天山の参道脇に構える老舗茶房。聖天山散策で汗をかいた後の雪くまは、格別のおいしさ。熊谷農業高校で栽培された梅で作った、濃厚な自家製梅シロップと梅ジャムをかけたさわやかな雪くまは、暑い日にぴったり。

騎崎屋

熊谷市妻沼1513　Tel.048-588-1665
定休日/不定休　駐車場/無
営業時間/10：00～17：00
（シロップ無くなり次第閉店）





YUKIKUMA
No.
15

水出しコーヒー雪くま

1,100円(税込)



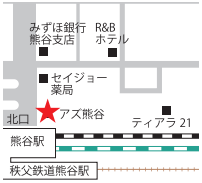
深煎りの豆を長時間かけて抽出した風味豊かでまろやかなコーヒーシロップが贅沢。

昭和のモダンを感じる純喫茶。8時間かけて抽出したコーヒーは、バランスがよく、とても深い味わいで大好評。これをベースに作ったコーヒーシロップは、バラエティーに富んだトッピングとの組み合わせで、最後まで楽しく食べられる逸品。

珈水亭 アズ店

熊谷市筑波2-115 アズ駅ビル5階　Tel.048-525-1874
定休日/年３回(アズ休館日)　駐車場/有
営業時間/10:00～20:30





YUKIKUMA
No.16

雪くま まめ美人

550円（税込）



香ばしくてコクのある、めぬま縁結び豆のきなこは黒蜜と相性抜群。

バラ園があることで知られる道の駅めぬま。新鮮な地元野菜を使った加工品やお土産品が取り揃う。香ばしくてコクのあるめぬま縁結び豆（妻沼在来茶豆）のきなこと、黒蜜をかけた雪くま「まめ美人」が人気！バラを一望できるカウンター席に座り、こころも体もゆったりとリフレッシュ。新鮮な野菜を使ったジェラートも人気。

道の駅めぬま サラダ館

熊谷市弥藤吾720　Tel.048-567-1187
定休日/第一水曜日（月によって第二水曜日に変更あり）
駐車場/130台
営業時間/10：00～17：00





YUKIKUMA
No.
17

雪ホタル

450円（税込）



ブルーベリーシロップと
黄色い豆乳白玉をトッピングした、遊び心がある雪くま。

江南地域の食材をふんだんに使ったうどんを提供するお店。江南では、自生するゲンジボタルが見られることでも有名。それにちなみ、江南特産のブルーベリーをたっぷりと使用したシロップに、ホタルをイメージして作られた黄色いぷるぷるの豆乳白玉がトッピングされた雪くまはお子さんにも大人気。

こうなん農産加工倶楽部「なご味」

熊谷市樋春152　Tel.048-536-8799
定休日/月曜日　駐車場/82台
営業時間/11:00～13:00





YUKIKUMA
No.
18

香り豊かな抹茶あずき

1,320円（税込）



香り深い高級宇治抹茶を堪能したあとに、
濃厚な北海道産大納言あずきを好みにのせ、変化する味を。

ホテルヘリテイジ敷地内の天然温泉施設で提供される、北海道産大納言あずきと高級宇治抹茶をふんだんに使用した雪くま。上質な食材ゆえ、香りが深く、濃厚な味がする。ぎゅうひ・あずき・練乳が添えられ、自分好みの雪くまを楽しめる。温泉の後、お食事処でゆったりと、日頃の疲れを癒して。

ホテルヘリテイジ・リゾート 四季の湯温泉

熊谷市小江川176　Tel.048-536-1126
定休日/月曜日　駐車場/200台
営業時間/11:00 ~ 20:00
（雪くま販売時間は、12:00 ~ 17:00）





YUKIKUMA
No.19

夏季氷

550円（税込）



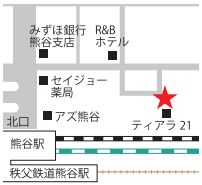
キャラメルポップコーンなどを加え、映画館ならではの雪くま。映画のお供に。

熊谷駅直結の映画館シネティアラ21が提供する雪くまは、ポップコーンと雪くまを組み合わせた映画館らしい逸品。キャラメルポップコーンと、カラフルなつぶつぶのディッピンドッツ・アイスがトッピングされ、最後にココアシロップをたっぷりかける。つぶつぶとカリカリ、色々な食感を楽しく味わえる。映画館内まで持ち込みOKというのも嬉しい。

シネティアラ 21

熊谷市筑波3-202 ティアラ21ビル8階　Tel.048-599-2222
定休日/無　駐車場/700台
営業時間/9:30 ～ 24:00（時期により変更の場合あり）
（雪くま販売時間は、9:30 ～ 21:00）





YUKIKUMA
No.
20

しょうがとシナモンのかき氷

600円（税込）



ピリッと甘辛い、大人のかき氷。シナモン好きは必食！

木を基調とした落ち着いた店内に、シナモンのスパイシーで甘い香りが漂うカフェ。看板メニューはシナモンロール。シナモンは甘さを引き立てつつ、少しだけ辛味もある。それを活かした、しょうがとシナモンの雪くまは、ピリッと甘辛いジンジャーシロップと、芳醇なシナモンの香りが、味覚をさらに覚醒させる大人向け。

cinnamon cafe
シナモン カフェ

熊谷市仲町45　Tel.048-521-9584
定休日/日曜日、八木橋百貨店定休日　駐車場/無
営業時間/11:00 ~ 16:00
（雪くま販売時間は、11:00 ~ 15:30）





YUKIKUMA
No.
21

雪くま 苺みるく

750円（税込）



果肉入りイチゴソースとミルクのハーモニー！定番の美味しさ！

天然温泉を堪能できる湯楽の里にあるお食事処「ごちそう屋」。夏の温泉の後、大広間でいただく雪くまが堪らない。おすすめは定番の「苺みるく」。果肉の入ったソースはいちご特有の酸味と甘味が感じられ、ミルクともバランスよく絡む。風呂上がりの火照った体を美味しく冷やしてくれる。

ごちそう屋

熊谷市月見町2-1-65 熊谷温泉湯楽の里内
Tel.048-599-0202
定休日/無　駐車場/約300台
営業時間/10:00 ~ 22:00





YUKIKUMA
No.
22

ストロベリーフロマージュ

935円（税込）



パティシエが作る、ケーキのようなかき氷。
中にあるいちごソースにワクワク。

アップルパイや季節のフルーツタルトなどを楽しめる洋菓子店。タルトとパイは安心・安全な食材にこだわり、全体に甘さを控えめに仕上げている。レアクリームチーズがたっぷりかかり、見た目もケーキのような雪くまは、濃厚さの中に爽やかさもある。食べ進めると、中にいちごのソースというサプライズについ微笑んでしまう。

PUBLIC SWEETS TART&PIE

パブリック スイーツ タルトアンドパイ

熊谷市肥塚711-2　Tel.048-577-7667
定休日/水・木曜日　駐車場/30台
営業時間/11:00～18:30
（雪くま販売時間は、11:00～16:00）





YUKIKUMA
No.
23

いちごミルク

825円（税込）



果実感たっぷりのいちごソースがかけられた 定番のいちごミルクを昭和の雰囲気で味わえる。

熊谷で愛されるホルモンうどん「熊谷ホルどん」を提供するお店。かき氷機は、すっかり珍しくなった手動式。店主が手際よくハンドルを回しながら、こんもりと氷を盛ってくれる。いちごの甘酸っぱさを味わえる雪くまは、さっぱりとしていて濃厚な熊谷ホルどんのシメにおすすめ。

満願堂

熊谷市新堀942-2　Tel.048-532-4546
定休日/月・火曜日　駐車場/6台
営業時間/11:00 ~ 16:00
（雪くま販売時間は、11:00 ~ 15:00）





YUKIKUMA
No.
24

これがうわさのちーずの雪くま

935円（税込）



ちーず大福の雪くまバージョン。
チーズクリームが氷との相性ばっちり。

まるでおばあちゃんの家のように寛ぐことができる、古民家を改装した和喫茶。名物「ちーず大福」は、メディアに何度も取り上げられる看板商品。そのちーず大福をアレンジし、氷にのせた雪くまが「これがうわさのちーずの雪くま」だ。たっぷりとかかったいちごソースに、さらにいちごをのせた贅沢な逸品。中にレアチーズケーキが隠されているのもお楽しみ！

大福茶屋さわた

熊谷市妻沼1537-2　Tel.048-589-1124
定休日/月曜日　駐車場/10台
営業時間/9:00 ～ 17:00
（雪くまラストオーダー 16:30）





YUKIKUMA
No.25

むらさきいも

1,000円（税込）



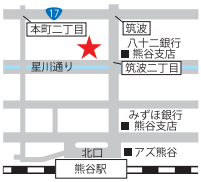
紫芋を使ったもったりとした濃厚シロップがたっぷり。
カリッとした芋けんぴの食感も楽しめる。

星川沿いに店舗を構える老舗蕎麦屋が提供する雪くま。クリーミーな紫芋ソースと、まったりとしたホイップは食べた瞬間にとろける。散りばめられた芋けんぴのカリッとした食感が良いアクセントに。さらに五家宝に使用されている「あられ」もお好みでトッピング。食感の違いを最後まで楽しめる逸品。

そば処 木村屋

熊谷市筑波2-20　Tel.048-522-1867
定休日/日曜日、ＨＰ確認　駐車場/無
営業時間/11:00 ~ 15:00
※12:00 ~ 13:00の混雑時は提供が遅くなります





YUKIKUMA
No.
26

くりーむハニーレモン

900円（税込）



熊谷産蜂蜜入りのハニーレモンシロップは香りがフルーティーで、爽やか！

お肉料理が人気な炭火焼きのステーキと洋食のお店。雪くま「くりーむハニーレモン」は色鮮やかでみずみずしく、爽快な気分にさせてくれる。熊谷産ハチミツにレモンを漬け込んだシロップは甘酸っぱく、フルーティーな香りが暑さを吹き飛ばす。甘酸っぱい風味豊かな味わいは、お肉料理の後にピッタリ。

市場の食卓 ブッチャーズハウス

熊谷市筑波2-54 オーキッドビル2階B　Tel.048-526-2612
定休日/不定休（店舗に電話で確認）　駐車場/無
営業時間/ランチ11:30～14:00 ディナー 17:00～24:00
（雪くま販売時間は、13:00～16:00、時間外の場合は要予約）





YUKIKUMA
No.
27

雪くまティラミス風

990円（税込）



とろりとした濃厚な生クリームをトッピング。中に自家製コーヒーゼリーやプリンも楽しめる。

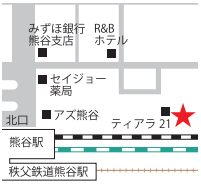
熊谷駅直結のティアラ21の２階に店舗を構える喫茶店。オープンでゆったりとした時間を過ごせるおしゃれな空間。ティラミス風の雪くまはPUBLIC系列店らしいモダンなビジュアルで、濃厚な生クリームとココアパウンダーにミントが可愛く飾られている。エスプレッソシロップは数種類のコーヒー豆を厳選して作られており、風味が豊か。そんなお洒落な雪くまの中には、なんと自家製コーヒーゼリーとプリンが入っていて、遊び心満載。

PUBLIC CULTURE

パブリック カルチャー

熊谷市筑波3-202 ティアラ21ビル2階　Tel.048-598-6111
定休日/ティアラ21休館日　駐車場/有
営業時間/10:00 ～ 21:00
（雪くま販売時間は、10:00 ～ 16:00）






雪くま
MAP
ひまわり
農園
妻沼方面
能護寺
妻沼
聖天山
妻沼庁舎
(妻沼行政
センター)
16
ひまわり
農園
JAふれあいセンター
妻沼店
妻沼
グライダー
滑空場
341
荻野吟子
記念館
407
23
2
17
264
12
17号バイパス
籠原駅
JR高崎線
17
熊谷スポーツ
文化公園
22
5
熊谷駅周辺
熊谷さくら運動公園
龍泉寺
140
上越新幹線
21
市役所
八木橋
125
秩父鉄道
ひろせ野鳥の森駅
大麻生駅
熊谷大橋
石原駅
上熊谷駅
熊谷駅
AZ
ティアラ21
ショートモール
押切橋
平山家住宅
JAふれあいセンター
江南店
荒川
荒川大橋
ソシオ
流通センター駅
17
385
江南庁舎
(江南行政センター)
ブルーベリー
農園
407
久下橋
17
47
257
文殊寺
大里庁舎
(大里行政センター)
18
長島
記念館
根岸家長屋門



1

茶の西田園

2

シノン洋菓子店

3

和洋菓子
三河屋

4

植竹製菓

5

ピッツァ
プリマヴェーラ

6

Udon Dining
Minori

7

バックパッカーズ
ランチ

8

月うさぎ

9

鉄八はっかい
(アズ熊谷屋上ビアガーデン)

10

満願堂
八木橋店

11

PUBLIC
LOUNGE

12

けずりひ島田

13

食堂 いわ瀬

14

騎崎屋

15

珈水亭 アズ店

16

道の駅めぬま
サラダ館

17

こうなん
農産加工倶楽部
「なご味」

18

ホテル
ヘリテイジ・リゾート
四季の湯温泉

19

シネティアラ21

20

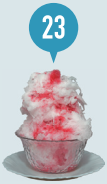
cinnamon cafe

21

ごちそう屋

22

PUBLIC SWEETS
TART&PIE

23

満願堂

24

大福茶屋さわた

25

そば処 木村屋

26

市場の食卓
ブッチャーズハウス

27

PUBLIC
CULTURE





熊谷まちあるきアプリ「くまぶら」では、
7月1日～8月31日の期間限定で
「雪くま」スタンプラリーを実施しています。
「雪くま」全店舗を制覇して
ステキな景品をゲットしよう！

熊谷まちあるきアプリ
「くまぶら」はこちらから

SHAVED ICE

くまがや雪くまガイド

2022年６月発行

発行：一般社団法人 熊谷市観光協会
〒360-0041 埼玉県熊谷市宮町二丁目95番地 間庭ビル2階
TEL:048-594-6677　FAX:048-598-4510
HP: https://www.oideyo-kumagaya.com/



・本誌に掲載されている情報は、2022年6月現在の取材・調査によるものです。
・変更される場合もありますので、お出かけ前にご確認ください。
・氷の状態によって、雪くまのサイズが多少変わります。

EXPLORE & ENJOY

KUMAGAYA



熊谷市観光協会HP