



TOP > グルメ > カフェ、スイーツ、パン > 天然氷を使ったこだわりのかき氷専門店「porteひなさく堂」

シェア

ツイート



## 天然氷を使ったこだわりのかき氷専門店「porteひなさく堂」

2021.08.24 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [カフェ、スイーツ、パン]



西武新宿線「野方駅」北口の「野方北原通親交會」にある「ひなさく堂」は、2004年から大判焼や和スイーツのお店として営業し、2017年にかき氷専門店「porteひなさく堂」を併設。「porteひなさく堂」は2021年4月23日にリニューアルオープンをしています。



「porteひなさく堂」では、山梨県にある天然氷屋「蔵元 八義」から仕入れた、南アルプス・八ヶ岳の天然氷を使っています。オーナーの石井さんこだわりの、山の湧き水が自然に凍ってできた天然氷は、硬くて気泡が少ないため削るとフワフワになるといった特徴があります。



今回氷を削ってくれたのはスタッフの朝津さん。修行を積んだ熟練の技で、手で押さえて形作ることなく豪快に削りっぱなしのまま、絶妙な加減でフワフワと皿に盛り付けていきます。



氷にかけるソースは丁寧に手作りされたミルク味やフルーツ味をさまざまご用意。変わり種としては、さつまいもやトマトサラダ味なんてものもあります。



オーナーおすすめの「ピスタチオ」(1600円/税込)

ひと口食べてビックリするのは、薄く削られた氷が綿菓子のように舌の上で溶けてなくなる繊細さ！

ソースもまるで高級洋菓子のような味わいで、程よい甘さが絶妙です。こんなかき氷、他ではなかなかお目にかかることはできません！



「porteひなさく堂」は、全国にあるかき氷専門店を巡る“かき氷マニア”も遠方からしばしば訪れるお店です。オーナーさん曰く、お客様の中には、1度に2杯食べられる方が半数もいるんだとか。



かき氷の提供は4月～11月の間、1日24杯限定なので、食べたい方は予約することをお勧めします。本格的なかき氷を初めて食べる方は、お店の人に食べ方などのアドバイスをしてもらえるので、聞いてみて下さい！

あなたもこのディープなかき氷の世界を味わってみませんか？

### porteひなさく堂

所在地 中野区野方6-30-26

電話 03-6362-2220

営業時間 13:00～16:45（電話予約受付 18:30～19:30）

※予約する前にホームページで予約方法などをご確認をお願いします

※電話での当日の空き状況や混雑状況の問い合わせはご遠慮ください

定休日 不定休

アクセス 西武新宿線「野方駅」北口から徒歩1分

★ホームページは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。