

●Hifumi(ひふみ)

○かき氷専門店

神奈川県の名店“埜庵(のあん)”で3年間修業をした長野出身のご主人と旭川出身の夫人が経営。

フレッシュフルーツを使ったシロップが特徴。

○お薦めは“いちごみるく(700円)”。

ジュース状にミキシングした道産イチゴに自家製糖蜜をブレンドしたシロップと甘さ控えめな自家製練乳で味付け。

器に練乳、氷、シロップ、氷、練乳、氷、シロップ、氷を重ね、最後にシロップで仕上げ。

スプーンを入れるとふわりと軟らかな氷は綿菓子のようなやさしい口溶け。

気品を感じるイチゴの風味にほどよい甘さの練乳が味わいを深める

上質な冷たいスイーツ。

○シロップは他に“抹茶みるく”、“キャラメルみるく”、“みるく金時”(各700円)など。

季節によってメロンやマンゴー、栗、桃も登場。

○“ナポリタン(700円)”など日替わりで食事メニューもあり。

Hifumi(ひふみ)

旭川市5条通10丁目(5-6仲通)

TEL(0166)24-7324

【時間】11:00~21:00(LO)※予約で延長可

【定休日】月曜日

●12席●禁煙●P有

○次の日曜日は卒業した小学校の運動会

招待されている息子と参加してきます

○次回は四角いシュークリームのお店

