

【TO THE HERBS】静岡県産「天空の抹茶®」を贅沢に味わう夏限定かき氷
「天空のほうじ茶®」や北海道産「きな粉」を使用した全3種を販売
食後にもぴったりなハーフサイズが新登場！

期間限定：2026年9月30日迄 TO THE HERBS 渋谷店・アクアシティお台場店にて

株式会社フォーシーズ（東京都港区南青山 代表取締役会長 兼 CEO：浅野幸子）が展開するイタリアンレストラン『TO THE HERBS（トゥ・ザ・ハーブズ） 渋谷店・アクアシティお台場店』では、2026年7月17日（金）から9月30日（水）までの期間限定で、静岡県産「天空の抹茶®」をはじめ、こだわりの食材を使用したかき氷3種を販売いたします。今年は新たに、食後にもお楽しみいただけるようハーフサイズをご用意し、レギュラーとハーフの2サイズからお選びいただけます。



小柳津清一商店 オリジナル
静岡県産
天空の抹茶®
天空のほうじ茶®

お茶処 静岡県の中でも良質茶産地と呼ばれる、山間地域茶園です。
山あいの優しい日差しや清らかな水の恩恵を受け、
旨味が増すよう被覆栽培された「抹茶（てんぢや）」を
抹茶・ほうじ茶に仕上げています。優しい甘みと濃厚な旨味の「抹茶」と
香ばしくふくやかな「ほうじ茶」をお楽しみください。

TO THE HERBSの夏限定 3種のかき氷

- 天空の抹茶かき氷
静岡県産「天空の抹茶®」を贅沢に使用したかき氷です。
「天空の抹茶®」は静岡県の山間地域で丁寧に育てられた香り高い一番茶を使用しています。抹茶の豊かな香りを、沖縄産黒糖黒蜜や自家製練乳が引き立てます。栗の渋皮煮やもちもち食感の白玉、和三盆糖で炊き上げた小豆など、食べ進めるたびにさまざまな味わいをお楽しみいただけます。
- 天空のほうじ茶かき氷
静岡県産「天空のほうじ茶®」の香ばしさを存分に味わえるかき氷です。
「天空のほうじ茶®」は静岡県の自然豊かな山間地域の茶園で被覆栽培された茶葉を強火焙煎で仕上げたほうじ茶です。その香ばしく奥深い味わいは、自家製練乳やミルクィーなパンナコッタとの相性抜群です。サクサク食感のマシュマロやもっちりとした求肥（ギューウヒ）など、さまざまな食感とほうじ茶ならではの香りと味わいが重なり、最後まで飽きることなく、お召し上がりいただけます。
- きな粉 練乳かき氷
北海道産「きな粉」のやさしい甘みと豊かな風味を楽しめるかき氷です。
自家製のもちもち食感のわらび餅に、練乳がきな粉の豊かな風味を引き立てます。ピーナッツキャラメリゼが食感にアクセントを添えます。

かき氷はお好みやシーンに合わせてレギュラー、ハーフの2サイズよりお選びいただけます。
ぜひこの機会に『TO THE HERBS』へお立ち寄りください。

*天空の抹茶、天空のほうじ茶は
(株)小柳津清一商店の登録商標です。

【販売概要】

販売店舗：TO THE HERBS（トゥ・ザ・ハーブズ） 渋谷店・アクアシティお台場店

公式HP <https://www.to-the-herbs.com/>

展開期間：2026年7月17日（金）～9月30日（水）予定 ※期間は変更となる場合があります

販売メニュー・価格（税込）：天空の抹茶かき氷	レギュラー 1,780円（クリーム・トッピングなし 1,380円）／ハーフ 1,280円
天空のほうじ茶かき氷	レギュラー 1,680円（クリーム・トッピングなし 1,280円）／ハーフ 1,180円
きな粉 練乳かき氷	レギュラー 1,680円（クリーム・トッピングなし 1,280円）／ハーフ 1,180円

※価格はすべて税込です ※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます ※天候などの状況により産地が変更になる場合がございます ※写真はイメージです