



王道から進化系まで！夏バテ気味でもペロリと食べられる♪ 『じゃらん』一度は食べてみたいご当地ひんやりグルメランキング

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅行情報誌『じゃらん』は「ご当地ひんやりグルメ」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。

<https://www.jalan.net/news/article/744009/>

■ 『じゃらん』一度は食べてみたいご当地ひんやりグルメランキング

順位	名称	都道府県
1	ゆふいん創作菓子 ぷりんどら	大分県
2	のむプリンデラックス	静岡県
3	しゃちほこソフト	愛知県
4	冷しらーめん	山形県
5	創業文政元年 元祖冷がけ蕎麦	秋田県
6	かんざらし	長崎県
7	冷やし出雲ぜんざい	島根県
8	冷やしやきいも	埼玉県
9	嶽きみみるく氷	青森県
10	沖縄ぜんざい	沖縄県

いよいよ夏本番！暑い日が続くとひんやり冷たいグルメやスイーツが恋しくなりますよね。そこで今回は全国各地のおいしいものを知り尽くした『じゃらん』編集長おすすめのご当地ひんやりグルメの中から、「一度は食べてみたいご当地ひんやりグルメ」についてアンケートを実施しました。1位に輝いたのは見た目もキュートな和洋折衷のご当地スイーツ「ぷりんどら」。続く2位はなんと3種のプリンが贅沢に入った豪華なシェイク「のむプリンデラックス」。3位はサービスエリア限定で販売されるインパクトあるスイーツ「しゃちほこソフト」。TOP3には、フォトジェニックなご当地ひんやりスイーツが並ぶ結果となりました。

さらに4位、5位には東北を代表するご当地ひんやりグルメ、6位以降はご当地ならではのやさしい味わいが特徴の和スイーツがランクインしています。ぷるぷるのひんやりスイーツから、のど越し爽やかなグルメまで今年の夏は、見た目も涼やかなご当地グルメを旅の思い出に加えてみませんか？ 編集長のおすすめコメントも参考にぜひ現地へ訪れてみてください。

【調査概要】 インターネット調査／調査時期：2023年6月22日（木）～2023年6月26日（月） 調査対象：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,057名／複数回答（『じゃらん』編集長おすすめのリストの中から、一度は食べてみたいと思うご当地ひんやりグルメを3つまで選択）

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

■『じゃらん』一度は食べてみたいご当地ひんやりグルメランキング：トップ10を紹介

1位：ゆふいん創作菓子 ぷりんどら／お菓子の菊家【大分県】

阿蘇小国のジャージー牛乳を使用し、ほろ苦いカラメルソースがアクセントのプリンを、ふんわりパンケーキ風のどら焼きで、カスタードクリームとあわせてサンドした新感覚のひんやりスイーツ。

【価格】216円

『九州じゃらん』編集長 中村 優理のおすすめ

店頭では通常冷蔵販売されていますが、サービスエリア・パーキングエリアなど一部では冷凍されたものが購入することも！半解凍くらいで食べるとアイス感覚で一味違うおいしさが感じられます。



2位：のむプリンデラックス／熱海プリンカフェ2nd【静岡県】

熱海プリンのおいしさがギュッとつまったシェイク。ほろ苦い特製カラメルゼリーと熱海プリン、風呂まーじゅプリン、皿プリンがこのひとつで味わえる、まさにデラックスな一品。

【価格】700円

『関東・東北じゃらん』編集長 吉田 裕之のおすすめ

プリンがのった見た目もかわいくて豪華！熱海プリンを味わい尽くす「のむプリンデラックス」はシェアして楽しむのもおすすめです。



3位：しゃちほこソフト／豊田上郷サービスエリア（上り）【愛知県】

豊田上郷サービスエリアの限定商品。「しゃちほこ」型のもちもちやわらかな食感の生地の中にはあんこがたっぷり。その上にソフトクリームがのったインパクトあるスイーツ。

【価格】600円

『東海じゃらん』編集長 芝谷 千恵子のおすすめ

名古屋名物「しゃちほこ」をかたどったスイーツはSNS映えもばっちり！冷たいソフトクリームとあんこの相性もぴったりでクセになるおいしさ。



4位：冷しらーめん／栄屋本店【山形県】

スープを冷やしても脂が浮かないように、温度調整するなど試行錯誤の末に誕生した「冷しらーめん」。暑い夏にぴったりの風味豊かな山形名物。

【価格】1,000円

『じゃらん』ムックシリーズ編集長 内田 奏恵のおすすめ

山形名物「冷しらーめん」の元祖！スープはコクがあるのにあっさり、麺はもちもちつるつる。最後まで飲み干したくなる一杯です。



5位：創業文政元年 元祖冷がけ蕎麦／弥助そば秋田総本店【秋田県】

冷たいそばに冷たい汁をかけた冷がけ蕎麦は、つなぎに布海苔を使い、独特の風味とコシがあるのが特徴。喉越しなめらかで歯ごたえもよく、秋田県民は冬でも「冷がけ」というほど、長年愛されているご当地グルメ。

【価格】680円

『じゃらん』ムックシリーズ編集長 内田 奏恵のおすすめ

秋田の一部地域で食べられており、冬でも冷たいものを食べるのが一般的。弥助そばが最も古いお店。



6位：かんざらし／しまばら水屋敷【長崎県】

白玉粉で作った小さな団子を「島原の湧水」で冷やし、砂糖などで作った特製の蜜をかけたもの。島原名物の上品な甘さの和スイーツ。

【価格】440円

『じゃらん』ムックシリーズ編集長 内田 奏恵のおすすめ

しまばら水屋敷で、湧き水の池を見ながらかんざらしをいただくと、目でも舌でも清涼感をたっぷり満喫することができます。



7位：冷やし出雲ぜんざい／宿禰餅本舗 坂根屋【島根県】

出雲産大納言小豆を使用し、冷たい小豆汁の上に削り氷と紅白のお餅がのった「冷やし出雲ぜんざい」。小豆が大粒なので、しっかりと小豆の味が感じられる一品。夏季限定で提供中。

【価格】650円

『関西・中国・四国じゃらん』編集長 鳥羽 舞衣子のおすすめ

ぜんざい自体もすっきりした甘さですが、氷が入ることによってさらにさっぱりと味わうことができます。



8位：冷やしやきいも／芋川【埼玉県】

さつまいもが特産の川越で小江戸横丁内に2022年にオープンしたやきいも専門店。芋の種類ごとに素材そのもののおいしさを引き出している。中でも冷やしやきいもは一晩熟成させた、新感覚の味わい。

【価格】プレーン 380円、ブリュレ 480円

『関東・東北じゃらん』編集長 吉田 裕之のおすすめ

夏にはひんやりとした口当たりがおいしい「冷やしやきいも」がおすすめ！夏季限定のアイスやきいもブリュレも香ばしいおいしさです。



9位：嶽きみみるく氷／クラフト&和カフェ 匠館【青森県】

「嶽きみみるく氷」は、岩木山麓の嶽高原で収穫された糖度の高いとうもろこし“嶽きみ”を使用。青森の食材にこだわったかき氷を通年提供している、弘前公園すぐ横にあるカフェで、「嶽きみみるく氷」は収穫の時期のみ味わうことができる。

【価格】 1,100 円

『関東・東北じゃらん』編集長 吉田 裕之のおすすめ

まるで冷製コーンスープのような味わいに感動。そのほか生産量が日本一と言われる青森カシスを使った「あおも리카シス氷」も要チェック！



10位：沖縄ぜんざい／ぜんざいの富士家 泊本店【沖縄県】

金時豆や白玉などをかき氷にのせた夏の定番。沖縄県内で広く知られる富士家では、金時豆の煮汁で氷を作っているのが特徴。

【価格】 480 円

『じゃらん』ムックシリーズ編集長 内田 奏恵のおすすめ

店内で食べる時は氷がタンブラーに入っていて溶けにくく、最後までシャリシャリの食感が楽しめます。沖縄ローカル菓子「亀せんべい」が付け合わせで出てくるのも嬉しいポイント！

※価格は全て税込価格です

※紹介している内容は 2023 年 7 月 14 日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください。

「じゃらん 一度は食べてみたいご当地ひんやりグルメランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここがない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>