

素材自身の香りを、アイスのなかに完全再現する。



火の国阿蘇の  
恵みのブランド

然  
zen  
A s o C i t y

始まりは幼い娘のアレルギー症状でした、と  
石橋久美子さんは振り返る。

かわいそうに、喉のなかも腫れてしまって何も食べられない。

どうにかしてやらなければ、の一心であれこれ試みます。

結婚前、仕事に追われていたから

料理は決して得意ではなかったけれど、試行錯誤のすえ、

アイスクリームなら腫れた喉も通ることを知る。

それからはもう、素材を吟味して試作と研究にまっしぐら。

気づいたら「アイスクリームの匠」になっていた。

そうした経緯があるからこそ、「食の安全」には徹底的に厳格です。

牛乳はもとより、加えるフルーツも野菜もすべて阿蘇のもの、

つまり素姓のたしかなものしか使わない。焼き茄子アイスなど

ユニークな品も多い。むろん素材自身の香りを引き出す。

ひとくち含んだ人は目を丸くする。

あ！ほんとに焼き茄子だ！

阿蘇天然アイス 石橋久美子

あるがまま、という貴さ。

人と自然が共作する阿蘇。