

[香港で焼肉なら大阪ホルモン](#) [bistro-japan.com.hk/h](#)
一皿28ドルからの低価格でお腹大満足 タイムズスク
エアすぐそば深夜3時まで



Ads by Google

香港のアイス工房が「エスカルゴアイス」 ーネットで話題に



ツイート 0

Like 36

[地図を見る](#)

2013年08月19日



香港・観塘エリアの工業ビルに入った手作りアイスクリーム工房「アイスクリームギャラリー」（Rm 816, Block A, Hoi Luen Ind. Centre, 55 Hoi Yuen Rd, Kwun Tong）が7月に発売した「エスカルゴアイス」が現在、ネット上で話題を集めている。

ロブスターやアワビアイスなど、これまでに700種類を開発し、高級アイス工房として知られている「アイスクリームギャラリー」。夏商戦に向けて、「エスカルゴアイス」（800香港ドル、500ミリリットル）や「生ハムメロンアイス」（500香港ドル、同）、「ローズシャンパンチョコレートアイス」（460香港ドル、同）など一味変わったアイスを発売。「味はもちろん、材料の選び方や作り方にまでこだわっている」とオーナー兼シェフのアーロンさん。

香港のフード関連ブログでは、「全く想像できない味だけど、前菜？それともデザート感覚で食べるの？」「一瞬間聞き間違えたかと思った」などの書き込みが多く、実際に食べに行った人は「味も食感もエスカルゴそのまま」などと驚くコメントがアップされている。

ブルゴーニュ産の高級エスカルゴを使い、香草やラム酒などで味付けをしたエスカルゴアイス。納得できる味と食感になるまで半年以上時間かかったという。「青臭さと苦味を残さず、しっとりしたポテトのような滑らかな口溶けを思う存分楽しめるようにするのが一番難しい」とアーロンさん。

幼いころからアイスクリームを作るのが夢だったアーロンさんは、イタリアやフランス、日本でアイスクリームの作り方を学び、高級マンションが点在するレパルスベイでアイスクリーム店を開いた。しかし客が少ないため閉店し、現在の工業ビルに引っ越したという。「売り上げは路面店にはかなわないが、リピーターと口コミでやっていこうと思う」と話す。

完全予約制。

[香港・中環にベルギーワッフル専門店ー伝統的リ
エージュワッフル提供（香港経済新聞）](#)

[香港・銅鑼湾のドリアン専門店、アイスクリームと
月餅の販売開始（香港経済新聞）](#)

[アイスクリーム「BEN & JERRY'S」、ライトアッ
プニッポン会場で無料配布（三陸経済新聞）](#)

[人気アイスクリーム店がNYで「焦がし砂糖味」発売
（ニューヨーク経済新聞）](#)

[Ice Cream Gallery](#)

このサイトについて | 情報提供・お問い合わせ

みんなの経済新聞ネットワーク