

「甘味と富士宮やきそば柴ふく」 6月1日に新規オープン！

来る6月1日(火)、中部国際空港第1ターミナル4階に「甘味と富士宮やきそば柴ふく」が新規オープンいたします。

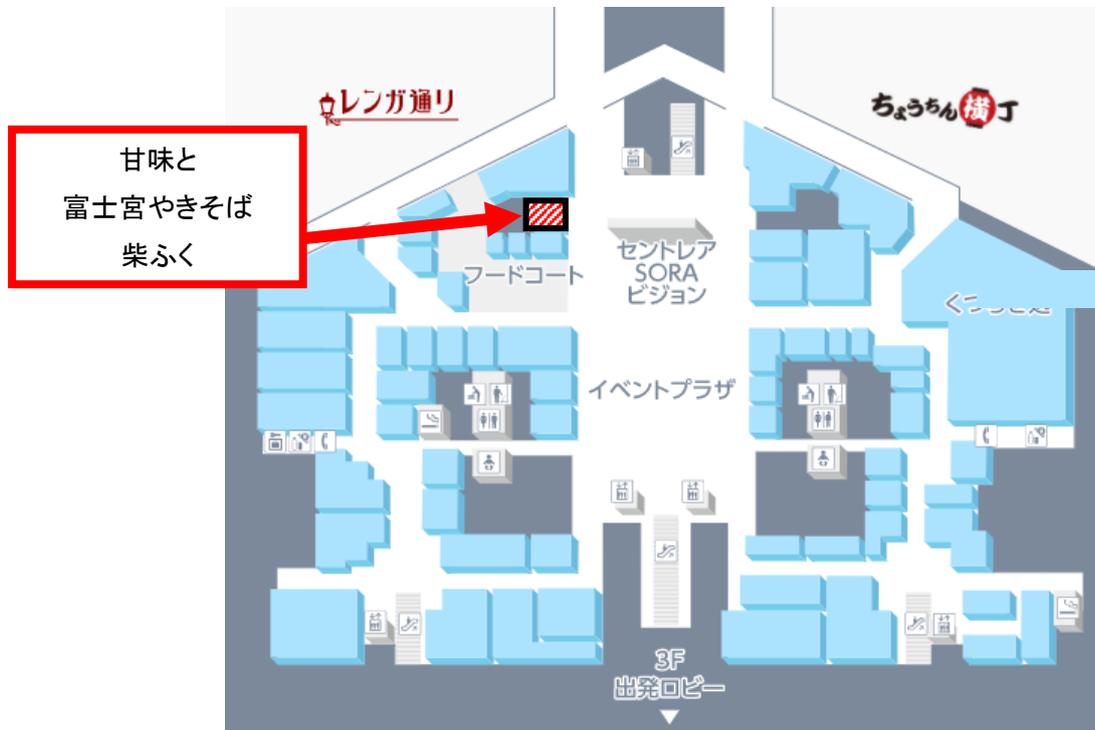
柴犬がトレードマークのかき氷の名店「柴ふく」がB-1グランプリ2連覇の「富士宮やきそば」とコラボ！「黒蜜と京きなこ金時のかき氷」や「富士宮やきそば」など、行列が絶えない二つの店の名物メニューと一緒に楽しんでいただけます。柴ふくのかき氷は、ふわふわに削った氷に沖縄産の黒蜜や愛知県西尾産の抹茶など厳選された材料がたっぷりと使われています。「富士宮やきそば」は、「富士宮やきそば学会」正規公認のモチモチとした食感の麺に削り粉とジューシーな肉かすそして特製ソースで旨みたっぷりの一品です。

甘味と富士宮やきそば 柴ふく



店舗名	甘味と富士宮やきそば柴ふく
業態	飲食店
場所	セントレア第1ターミナル4階 レンガ通り
オープン日	2021年6月1日(火)
営業時間	7:00~21:00(通常) ※当面の間は10:00~18:00
店舗面積	25㎡
甘味と富士宮やきそば柴ふく ホームページ	http://shibafuku.com

【店舗位置】



【主な商品】



黒蜜と京きなこ金時のかき氷(左)

宇治金時のかき氷(右)

各770円(税込)

厳選した沖縄産黒蜜と京きなこや西尾産のお抹茶など厳選材料を惜しみなく使ったたまらない一品。



富士宮やきそば

660円(税込)

静岡県富士宮名物！コシのある麺とジューシーな肉かすとコクのあるオリジナルソースが織りなす病みつきになるおいしさ。



くーちゃんソフト

480円(税込)

看板犬のくーちゃんの描かれた可愛いソフトクリーム。沖縄産の黒蜜と京きなこが冷たいソフトクリームに相性ばっちり！