



上 緑に囲まれた庭を望んで楽しめるかき氷や店内を紹介する越沢太一さん
下 自家製で無添加、ふわふわな口どけにこだわったかき氷。いずれも金沢市清川町のつぼみ南で



素材にこだわる金沢市清川町のかき氷専門店「つぼみ南」。ミシュラン二つ星の料亭「穂濤」の離れを間借りして6月に開店し、木

記者の
おすすめ
スポット

涼やかさを閑静な趣で

金沢・かき氷専門店「つぼみ南」

造建築の閑静な空間でかき氷を味わえる。10月ごろまでの期間限定。

窓から望む料亭の庭は緑に囲まれ、薄く張られた水に景色が映える。かき氷は自家製で無添加。氷は市内の老舗「クラモト氷業」から仕入れ、ふわふわな口どけにこだわっている。味は定番の「抹茶あずき」「黒蜜きなこ」と、季節限定の「完熟いちご」「完熟メロン」。

完熟白桃の5種類（いずれも税込み1500円）。同じく穂濤プロデュース

の甘味処「つぼみ」（同市柿木島）は約20年前に開業し、観光客の来店が8割という。「つぼみ南」店主の越沢太一さんは「地元の人にもゆったりと味わってほしい」との思いを込め、つぼみ南を企画した。

越沢さんは「空間も含めて、五感で楽しめる店を目指している。落ち着きたいときに来てほしい」と話している。

午前10時～午後5時。定休日：水、土、日曜。

（鈴木沙弥）

2026年（令和8年）7月9日（木曜日）

北 陸 中 日 新 聞