



本物ナチュラル指向 グロム

- 233 Bleecker St (Greenwich Village)
- 1796 Broadway (Midtown West) 他 grom.it/en/

ニューヨーク店はイタリア以外で初の海外店舗。こちらで個性を放つのは、味というより素材そのもの。食品添加物を一切使わないだけでなく、水の成分、契約農家から仕入れる素材、卵もケージフリーで育てられた鶏のみからのもの。流行前からグルテンフリーも徹底する。



オリジナル・マッチメーカー ビッグ・ゲイ・アイスクリーム

- 61 Grove St (West Village)
- 125 E 7th St (East Village) biggayicecream.com

ファッションブランドGAPとコラボレーションするなど、存在アピール上手な店。バニラとチョコレートや海塩を使った「Salty Pimp」というオリジナルのメニューだったり、トッピングにジンジャーシロップを取り入れたり、とにかく組み合わせ上手! 今あるなんてことはないメニューがアツという間にオリジナルへ。



ユニークメニューを ヒップに昇格

モーゲンスターンズ

- 2 Rivington St (Lower East Side) morgensternsnyc.com

「塩・胡椒・松の実」バニラ味、「四川コショウの実」チョコレート味など個性的なフレーバーが勢揃い。しかし超有名店でパティシエを務めてきたオーナーのこだわりは、どれも奇をてらったものではなく、上品な味わい。アボカドアイスクリーム・トーストなどアイスクリームを朝食として提唱するのも斬新!



満足感のあるビーガン ファンリュウウェン・アルティザン・アイスクリーム

- Bedford Ave & N 8th St (Williamsburg, Brooklyn)
- Prince St & Greene St (Soho) 他 vanleeuwenicecream.com

黄色のかわいいトラックが目印。おしゃれなアイストラックの先駆的存在。ビーガンのメニューの開発に力を入れている。ココナッツオイルやミルクを使ったバナナのメニューは、卵もちろん使っていないのに、濃厚な味わいで満足感を得られる。



秀逸、「風変わり」 オッド・フェローズ

- 175 Kent Ave (Williamsburg, Brooklyn) 他 oddfellownyc.com

オッド(Odd)というだけであって、本当に個性的なフレーバーを揃えている。特に有名なのは、グレープフルーツ・ハラペーニョ。グレープフルーツの皮の苦みやすっきり感と辛いハラペーニョ味ってすごく自然な組み合わせ! もうひとつ個性が光るのは、ミソ・チェリー。味噌と長年付き合ってきた日本人からするとたまされないよ! と挑んだものの、見事良い意味で撃沈。味噌のしょっぱさとチェリーの甘みが絶妙マッチング。逆に日本人にはない発想で、ナイス!



イタリアからの刺客 ラルテ・デル・ジェラート

- 75 9th Ave (at Chelsea Market) 他、夏季限定 lartedelgelato.com

イタリアのアイスと言えば、ジェラート。フレーバーも、マスカルポーネチーズやオリーブオイル味など、イタリアの食材が満載。特にココのオリーブオイル味は、エクストラバージンからのフレッシュでジューシーな風味がたっぷり再現されている。



デイリーサンのグルメマップ

個性派アイスクリーム特集

夏! 夏と言えば、アイスクリーム。夏の定番、禁断の果実。ニューヨークの個性派アイスクリームショップをご紹介します!

