

2012年版

四季の味桜シリーズ

ここに掲載した商品は季節変動に左右される原材料を使用したもの、もしくは季節感が特に強く、発売時期に著しく偏りのある商品ですので、予定数量での製造をさせていただきます。発売時期はあくまでも目安ですので、その都度の商品情報をご確認下さい。また、年間を通じてご利用予定の場合はお早めにご一報下さい。

アイスクリームには基本的に賞味期限はございませんが、弊社の商品は合成着色料を使用しておりませんので、時間の経過と共に退色したり果汁分が容器の底に沈殿する場合がございます。毎年改善を重ねておりますので、その年の商品は翌年まで持ち越さず早めにご使用いただきますようお願いいたします。

内容量：2,000ml 入数：4個



沖縄県産

青のソルトアイスクリーム

あの人気商品ソルトアイスに沖縄の空のように青いアイスが登場。石垣島の海から取れた塩を使った夏限定のアイスです。(天然着色料使用)

販売時期 4月～10月頃



宮崎県産

日向夏シャーベット

日向夏は宮崎の特産品です。上品な味は最近全国で人気。皮の内側の白い部分も食べます。果汁30%の人気の逸品。

販売時期 4月～9月頃



熊本県産

完熟トマトシャーベット

日本一のトマトの産地八代の「はちべえ」を使用した人気のシャーベットです。お料理にもお使いいただけます。(香料・天然着色料使用)

販売時期 5月～8月頃



宮崎県産

枝豆アイス

美味しい枝豆を探して行き着いたところは南国宮崎県。湯上り娘という甘くて香りの強い枝豆を使用しました。

販売時期 5月～8月頃



イタリア産

カベルネ・ソーヴィニヨンシャーベット

赤ワインの原料としてあまりにも有名。美しい色と香りが特徴です。改良を重ね抜い勝手を良くしました。(香料使用)

販売時期 5月～10月頃
5月頃販売予定 新商品



山形県&北海道産

よもぎと小豆のアイス

山形の早春の味をアイスに閉じ込めました。小豆との相性も抜群。新しい日本のアイスです。

販売時期 1月～5月頃



神奈川県産 新商品

さくらシャーベット

桜の花びらの抽出エキスを使用。まさに日本の春を彩るスイーツ。桜もちをイメージした食感です。(香料・天然着色料使用)

販売時期 1月～4月頃



大分県産 新商品

菜の花アイスクリーム

食用の菜の花のあたまたの部分を使いカナダ産の菜の花のハチミツで春の菜の花畑をイメージしました。(天然着色料使用)

販売時期 1月～5月頃



高知県産

ジンジャー&ペッパーアイスクリーム

ここ数年女性を中心に健康によいとして大人気の生姜。粗挽黒こしょうを加えて体の温まるアイスにしました。

販売時期 10月～翌3月頃



宮崎県産

柚子シャーベット

日照時間の長い宮崎。柑橘類の美味しさは格別。柑橘類の美味しさは格別。皮を混ぜ込んであるので、薫り高い個性的な逸品です。

販売時期 9月～翌2月頃



宮崎県産

金柑シャーベット

南国宮崎は柑橘王国。甘いキンカンの産地です。皮も使うことで香りが高く少し苦い大人の味です。

販売時期 10月～翌3月頃
10月販売予定 新商品



イタリア&北海道産

栗と小豆のアイスクリーム

北海道産の大粒のあずきとイタリアの美味しいマロングラッセのアイス。(香料・天然着色料使用)

9月リニューアル予定
阿蘇シリーズ(年間商品)へ移動

