

自然の美味しさを詰め込んだ 養蜂場特製「はちみつジェラート」新発売!



<写真：はちみつジェラート詰合せ>

株式会社 山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町／代表：山田英生）は、ルーマニア産の熟成アカシア蜂蜜と、新鮮な北海道十勝産生乳を使用した「はちみつジェラート」を、通信販売・インターネットで販売開始しました。

2011年7月28日（木）より通信販売およびインターネットで全国販売開始
フリーダイヤル 0120-383-838
<http://www.3838.com>

商品概要

- 【商品名】 「はちみつジェラート詰合せ」
- 【価格】 <新発売記念価格>
1箱 2,980円 （税込み、送料無料）
- 【内容量】 115ml×6種
- ・「はちみつミルク」・「贅沢いちご」・「作州黒（黒豆）」
 - ・「宇治抹茶」・「芳醇チョコレート」・「濃厚豆乳」

本件に関するお問い合わせ

株式会社 山田養蜂場 広報室 寺田、木村
〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場 194
TEL:0868-54-1906（月～金 9:00～17:30、土日祝除く）
FAX:0868-54-3346 <http://www.3838.com>

商品補足説明

商品説明

2011年3月8日（みつばちの日）に山田養蜂場のある鏡野町にオープンしたお菓子工房「ぶんぶんファクトリー」で、休みの日には平均240個ほど売り上げる人気No.1の商品が「はちみつジェラート」。本当のはちみつの美味しさを知る山田養蜂場だからこそ作れるジェラートを目指し、完熟はちみつや自然素材の美味しさを贅沢に練り上げました。

商品特長

① 熟成アカシア蜂蜜と北海道十勝産生乳を使用

ジェラートには、さっぱりした甘みのルーマニア産熟成アカシア蜂蜜と、北海道十勝産生乳を使用。味や香りにクセのないはちみつが素材の味を引き立て、それぞれのジェラートの味を際立てています。

② 空気バランスを追求、濃密でありながらも滑らかな口あたり

製品中に空気が多いと口あたりは軽いものの、素材の味を感じにくくなってしまうため、当社のジェラートは重く硬い食感にならないように空気のバランスを微調整し、吟味した素材の美味しさを感じられるように丁寧に練り上げています。

③ 安定剤には寒天を使用

大人から子供まで誰もが安心して楽しめる味わいをお届けしたいという思いから、ジェラートで通常使われる食品添加物の安定剤を使用せず、自然素材の寒天でジェラートの滑らかな食感を実現しました。

～自然の恵みを詰め込んだ6種類の味わい～

はちみつ ミルク	北海道十勝産の新鮮な生乳とルーマニアで採取した熟成アカシア蜂蜜を使用。すっきりとした牛乳と上品な味わいのはちみつは相性が大変良く、はちみつの風味を最も感じられるジェラートです。
贅沢いちご	国産いちごを真空凍結乾燥し、そのままパウダー化して、たっぷりジェラートに練り込みました。ジェラートの水分を含むことで、いちご本来の甘酸っぱくジューシーな美味しさがよみがえります。
作州黒 (黒豆)	岡山県産の大粒黒豆「作州黒」の煮豆と、丹波黒を使用した香り高いきな粉を、はちみつジェラートに練り込みました。きな粉の風味の素朴な味わいの中に黒豆の食感と旨みが際立つ、特製和風ジェラートです。
宇治抹茶	茶師が仕立てた国産高級宇治抹茶を贅沢にジェラートに練り込みました。はちみつの優しい甘さの中に抹茶のほろ苦さと深い味わいがしっかりと感じられる濃厚な抹茶のジェラートです。
芳醇 チョコレート	スペイン産のダーククーベルチュールチョコにココアパウダーを加えて作った特製オリジナルチョコペーストをたっぷりジェラートに練り込みました。芳醇なカカオの香りとココのある味わいの本格チョコジェラートです。
濃厚豆乳	国産大豆から搾った濃厚豆乳を使用。大豆の旨みが活きた、あっさりしているのにココのある味わいのジェラートに仕上げました。

原材料

商品名	原材料
はちみつミルク	牛乳、砂糖、生クリーム、蜂蜜、脱脂粉乳、安定剤(寒天)
贅沢いちご	牛乳、砂糖、生クリーム、いちご(乾燥粉末)、脱脂粉乳、蜂蜜、安定剤(寒天)
作州黒(黒豆)	牛乳、砂糖、生クリーム、黒大豆、脱脂粉乳、蜂蜜、黒豆きな粉、安定剤(寒天)
宇治抹茶	牛乳、砂糖、生クリーム、脱脂粉乳、蜂蜜、抹茶、安定剤(寒天)
芳醇チョコレート	牛乳、砂糖、生クリーム、脱脂粉乳、蜂蜜、ココア、チョコレート(カカオマス、ココアバター、乳化剤(レシチン)、香料(バニラ))、安定剤(寒天) ※原材料の一部に大豆を含む
濃厚豆乳	牛乳、豆乳、砂糖、生クリーム、脱脂粉乳、蜂蜜、安定剤(寒天)