

酪農家ならではの搾りたての原乳を使用することで、濃厚なのに後味のスッキリとしたジェラートに仕上がりました。
更に「Premium」シリーズでは自家牧場のジャージーミルクに加え、厳選された岡山産の素材を使用しています。



◆おかやま果実認定 恋するジャージー Premium



ピオーネ PIONE

無香料無着色で味と色を極力残すため、自家栽培のピオーネを朝収穫し、その日の鮮度の良いうちに手間をかけ、加工します。

さちのか苺 SACHINOKA STRAWBERRY

さちのか苺は岡山県北の農家から鮮度の良い状態で仕入れ、無香料無着色で色と風味を引き出しています。

こだわりの逸品「おかやま果実」は、岡山県産果物を加工食品にして、統一ブランドのもとに PR していく、フルーツプロジェクトです。

◆厳選された岡山産の素材を使用した『Premium』シリーズ

ゴールデンミルク・さちのか苺・ピオーネ・ブルーベリー・オレンジチェリー
作州黒豆きなこ・緑茶・(期間限定)焼きかぼちゃ



◆ジェラートへのこだわり『恋するジャージー』シリーズ

いちご・さくら・チョコチップ・炭火焙煎ほうじ茶・マンゴー・抹茶



通常アイスクリームなどを製造する時には一度加熱殺菌した牛乳を購入して原料と混ぜ、もう一度加熱殺菌を行います。しかし、弊社では新鮮な原乳を使用し、ジェラート製造の際に一度だけ加熱殺菌を行うため、風味や後味にも違いがあらわれます。