

2022.10月 発売

<http://www.gozenshu.co.jp>

岡山県産の雄町米を半分以上磨き、醸した純米大吟醸の酒粕。通常の酒粕よりも柔らかく、味もさっぱりしていて、吟醸酒特有の華やかな香りが粕に残っているのが特徴です。



<http://www.fujito-manyu.co.jp>



北海道産の小豆でつくこしあん。素材にこだわり、原材料は保存料を一切使用せず。素材本来の味を感じられる逸品に仕上げています。

御前酒蔵元 辻本店 藤戸饅頭本舗

酒粕あん



シェラート醍醐桜 御前酒蔵元 辻本店 藤戸饅頭本舗



ジェラート醍醐桜
Product by Yamamoto Dairy Farm

Jersey cows born and raised in Okayama encountered splendid ingredients, fell in love and gave birth to gelato.

恋するジャージー



<https://lilicottaro.com>

ホエイ
岡山産ジャージー牛乳でチーズを作る際に出来る、酸味と香りの良いホエイ(乳清)を使用。
1本1本オリジナルの上に入れた鉢で丁寧に管理し栽培された、大粒で甘みの強いジャージー牛からとれる新鮮なミルクを使用することで、濃厚なミルク感とすっきりとした味わいに。
<https://daigozakura.jp>



岡山県真庭市
ホエイ(乳リコッタロー)
ブルーベリー(宮本造園)
ジャージーミルク(山本牧場)



ジェラート醍醐桜
Product by Yamamoto Dairy Farm

岡山県真庭市 酪農家を作る
ジャージー牛のジェラート



世界大会
GELATO FESTIVAL
WORLD MASTERS 2021
アジア&オーストラリア賞

令和2年度
優良ふるさと食品
中央コンクール
新製品開発部門
農林水産大臣賞

日本選手権
Gelato World Tour
Japan 2019 横浜
第3位

恋するジャージー Premium

おかやま果実認定

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。



ゴールドデンミルク
GOLDEN MILK

酪農家ならではの新鮮なミルクを使用することで、濃厚なのに後味はスッキリと仕上がっています。当店人気 No.1 のフレーバーです。



今井農園の
おかやま清水白桃
OKAYAMA SHIMIZU HAKUTOU
by IMAI FARM

2016年認証

岡山市一宮地区で7代にわたり清水白桃を生産している今井農園のものだけを使用しています。風味を活かすため原材料の約80%も清水白桃を贅沢に使用し、無香料無着色で作り上げました。



ピオーネ
PIONE

2014年認証

岡山県真庭市産。「花笑み農園」の黒く熟れたものを厳選し、一次加工を素早く行うことで、無香料無着色で本来の色味と風味を最大限活かしました。繊細なピオーネの味を出すため、ピオーネを原材料の約50%使用しています。



さちのか苺
SACHINOKA STRAWBERRY

2015年認証

岡山県津山市産。「まほらファーム」で採れた、ほど良い酸味が特徴のさちのか苺を使用。岡山県津山市「美術大学」と共同開発を行い、無香料無着色で最大限に色味と風味を残しました。種のつぶつぶ食感もお楽しみください。



瀬戸内レモン
SETOUCHI LEMON

2018年認証

岡山県赤磐市の酒蔵・利守酒造でレモン酒を作るため、半年間お酒に漬けた岡山産レモンの皮を使用。ジャージー乳の濃厚な味わいに、レモンの爽やかな香りとお酒の芳醇さが加わっております。



おかやまバナナ
OKAYAMA BANANA

岡山市で農業を使わずに栽培し、追熟させた甘みのあるおかやまバナナです。本来のバナナの甘みと旨味をご賞味ください。



2024.7月発売 かめ焼き芋
BAKED SWEET POTATO

岡山県久米南町にて自社栽培しているさつま芋(シルクスイート)を、熟成させ、専用の"かめ"で焼き、芋の甘みを引き出し、しっとり滑らかなジェラートに仕上げました。

恋するジャージー 受賞歴

- 2023 「フードマッチングフェア 2023」商品コンテスト大賞 (酒粕あん)
- 2021 「GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS」世界大会 アジア & オーストラリア賞 (黒文字)
- 「令和2年度優良ふるさと食品中央コンクール」新製品開発部門 農林水産大臣賞 (黒文字)
- 2020 「晴れのめぐみ」岡山ブランド認定 (黒文字)
- 2019 「Gelato World Tour Japan 2019 横浜」日本選手権 第3位 (黒文字)
- 農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン・アワード」100選 (黒文字)
- 2018 「トマトアグリフードフェア」商品コンテスト大賞 (瀬戸内レモン)
- 2017 岡山県主催「第3回おかやま元気な店」Web コンテスト優秀賞
- スーパーマーケット・トレードショー主催者企画「スーパーマーケットで買いたい!」フード30選 (ゴールドデンミルク)
- 2016 JTB 全国キャラバン! 食の発掘商談会 in 岡山 味部門「グランプリ」受賞 (今井農園のおかやま清水白桃)
- 2015 JR西日本岡山支社主催 第2回ふるさとあつ晴れ「うめもん」認定



黒文字
LINDERA UMBELLATA

岡山県真庭郡新庄村で採れた「黒文字」の枝葉を裁断、粉碎、焙煎して、ジャージー乳に混ぜ合わせました。スパイスブッシュとも呼ばれる黒文字独特の香りと、濃厚ジャージー乳が合わさり、爽やかなスパイス香るミルクティーの様な味わいに仕上がりました。



焼きかぼちゃ
PUMPKIN

岡山県真庭市産。妹尾農場で採れたかぼちゃを、遠赤外線でじっくり焼くひと手間と、臭みを抜き、旨みを凝縮させました。



作州黒豆きなこ
SAKUSHU BLACK SOYBEAN FLOUR

岡山県勝英地域で作られる、丹波種黒大豆「作州黒」のきな粉を使用。大豆よりも強い香りとコクが特徴です。



瀬戸田レモン
SETODA LEMON

JR西日本岡山支社およびジェイアールサービスネット岡山 × ひろしま農業協同組合 × (有)醍醐桜のコラボ商品。「JR PREMIUM SELECT SETOUCHI」シリーズ。広島県産レモンのミンチとパウダーを使用しました。※2020年10月～12月と、2023年10月～12月に山陽新幹線車内に販売。



おかやま久米南ゆず
OKAYAMA KUMENAN YUZU

岡山県久米南町産。果汁からは酸味と爽やかな香り、果皮からは苦味と深い香りを引き出し、ジャージー乳と合わせました。



緑茶
GREEN TEA

岡山県真庭市産。寒暖差のある中山間地域で採れる、「寿園」の良質な茶葉を使用。ほど良い苦みが特徴です。

恋するジャージー定番シリーズ



(上)いちご・チョコチップ・マンゴー
(下)さくら・炭火焙煎ほうじ茶

JR PREMIUM SELECT SETOUCHI



瀬戸田レモン
SETODA LEMON

JR西日本岡山支社およびジェイアールサービスネット岡山 × ひろしま農業協同組合 × (有)醍醐桜のコラボ商品。「JR PREMIUM SELECT SETOUCHI」シリーズ。広島県産レモンのミンチとパウダーを使用しました。※2020年10月～12月と、2023年10月～12月に山陽新幹線車内に販売。

MEGURU GELATO



ホエイとミルク
WHEY & MILK

ホエイと姫レモン
WHEY & HIME LEMON

ミルクからチーズを作る過程で出る栄養価の高いホエイ(乳清)。そのホエイを、チーズ工房リコッターロとタッグを組んで、ミルクリーなジェラートにアップサイクルしました。

酪農家だからできる『おいしさ』の違い

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。

より『おいしく』味わっていただくために

この商品は練れるくらい常温で解凍してからお召し上がりいただくことをおすすめしています。食感がなめらかになるだけでなく、繊細な味も引き立ちます。是非お試しください。



ジェラート醍醐桜



SNS にて情報配信中です

