

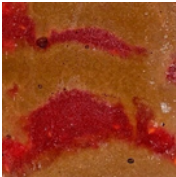
Popsicle ジェラートバーキャンディーと氷菓

shodai bio nature から季節の氷菓とジェラートバーをお届けします。私達が求めたものは自然であること素材に誠実で心と身体に美味しく、心と身体にダメージを与えないものです。必要のない人工的なものは使用しないこと。果実生産者や酪農家からのメッセージをそのまま届けられるような風味を目指しました。



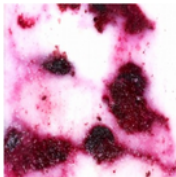
1 苺 みがき苺

宮城、佐賀産苺のシャーベットは
苺の甘味、酸味、香りをまるごと感じるおいしさ



2 チョコレート 木苺

オーガニック フェアトレードチョコレートと
セルビア産木苺のコンフィチュール
木苺の香りと酸味が少し大人びたチョコレートジェラート



3 ブルーベリー ヨーグルト

ヨーグルト風味のジェラートと
カナダ産ブルーベリーのコンフィチュール
ヨーグルトの酸味とブルーベリーの香りが
どこまでも優しく広がります。



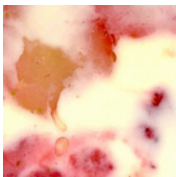
4 マンゴーパイナップル

沖縄産パイナップルと
マンゴー、パッションのミルク ジェラート
南国の陽射しの様にどこまでも明るく
眩しい香りが広がります



5 クリームチーズ

りんご、オレンジ、パイナップル、キウイと
キリククリームチーズのジェラート
クリームチーズの優しい風味と
リズムカルな果実のハーモニー



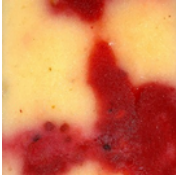
6 苺ミルク

宮城、佐賀産の苺のコンポートとミルク ジェラート
ジェラートのショートケーキ
子供達から大人まで誰にでも美味しく



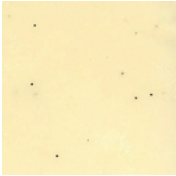
7 青リンゴと伊予柑のコンフィチュール

フランス ローヌ産 リンゴのシャーベットと
愛媛産伊予柑のコンフィチュール
爽やかな青リンゴと伊予柑の調和が
違和感なく美しく響きます



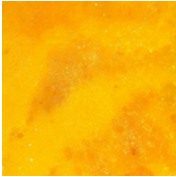
8 桃と赤い果実

フランス ローヌ産 白桃と
赤い果実のコンフィチュール
エスコフェがネリーメルバに捧げたデザートにシャーベットで表現



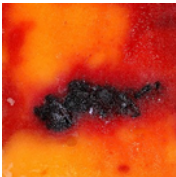
9 オーガニック牛乳と

オーガニックバニラとゲランド塩ミルク
高梨乳業のオーガニック牛乳と
ニュージーランドのオーガニックバニラは
心温かくなる美味しさ



10 マンゴーパッションと柚子のコンフィチュール

南国果実のシャーベットと愛媛産柚子のコンフィチュール
トロピカルな香りと柚子の和情緒な香りが調和する



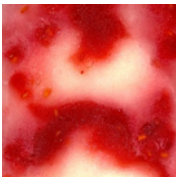
11 ブラッドオレンジと苺とカシス

イタリア産ブラッド オレンジのシャーベットと
苺とカシスのコンポート
ブラッドオレンジの甘く花のように香り
テキーラサンライズのような色調に惹かれます



12 島原ほうじ茶と赤えんどう鹿の子

長崎県島原の焙じ茶シャーベットと和栗と赤えんどう鹿の子豆
焙じ茶と和栗と鹿の子豆の調和によるホッとする
懐かしい美味しさに繋がります。



13 ライチと薔薇と木苺

ブルガリア ローズと台湾産ライチのシャーベットと木苺のコンポート
ローズとライチは香りの調和が美しい
楊貴妃が愛した香りをお召し上がり下さい