

ORGANIC

SOY GELATO

添加物を使用せずに<mark>ジェラート特有のなめらかさを実現。</mark> 濃厚でコクがあるのに後味はさっぱりとした豆乳ジェラートです。



Dairy Free 卵・乳製品 不使用

Mine!オーガニックSOYジェラートのこだわり

- ·有機JAS認証
- ・乳製品・添加物不使用なのにクリーミー
- ・ベジタリアン&ヴィーガンの方にも
- ·乳·卵不使用

- ・コレステロールゼロ
- ・豆乳イソフラボンが女性の味方
- ・なめらかさ、おいしさ100点
- ・ぎっしり素材の存在感100点

Mine! オーガニックSOYジェラート 85ml 各種365円(税別)



バニラ

マダガスカル産バニラビーンズの甘い香りが有りが有いですりました。 豆乳のおいしさを最大限に引き出したしたがら、いつまののよいいつまで 娘に残る豆乳バニラ味。

原材料名:有機豆乳、有機砂糖、有機デキストリン、有機紅花油、バニラビーンズ

JAN: 4958325101321



ストロベリー

贅沢にも有機いちごの果肉を25%使用。爽やかさと濃厚さを兼ね備えた味わいが優雅なひとときを作りだします。

原材料名:有機豆乳、有機い ちご果肉、有機砂糖、有機デ キストリン、有機紅花油、有機 レモン果汁

JAN: 4958325101338



チョコレート

高品質を誇るオランダ産 有機ココアパウダーを使 用。カカオの香りが際立 つリッチでちょっぴりビタ ーな大人味。

原材料名: 有機豆乳、有機砂糖、有機ココアパウダー、有機デキストリン、有機紅花油 JAN: 4958325101345



抹茶

京都宇治の老舗茶園の有機抹茶を使用。豆乳と絶妙に混ざり合い、上品で濃く深い味わいとなりました。

原材料名:有機豆乳、有機砂糖、有機抹茶、有機デキストリン、有機紅花油

JAN: 4958325101352

※同一製造ライン上で、卵、乳、小麦、そば、落花生を使用した製品を製造しています。



暑い夏はもちろん、ついつい食べてしまう魅惑の食べ物アイスクリーム。「身体に良いもの」や「環境に優しいもの」を意識している方でも、アイスだけはクリーミーな美味しさに負けて、原材料に目をつむってしまいがちなのではないでしょうか?安心で美味しいオーガニックアイスがあれば・・。環境に優しく、ベジタリアンやヴィーガンの人達にも楽しんでもらいたい・・! そんな思いをカタチにしたくて、イタリアンジェラートのようになめらかでクリーミーなアイス作りに取り組みました。

自分へのご褒美に、特別でちょっと贅沢なアイスクリーム。

冷凍庫に入れたそんなアイスを他の誰かが食べてしまう前に、「It's mine! (それは私のものよ!)」と言いたくなる、誰にも渡したくないほどのとっておき。それが「Mine! オーガニックソイジェラート」なのです。



> 豆乳でなめらかな美味しさを実現

従来なめらかなアイスクリームを作るには、乳化剤や安定剤を使用していますが、それらの添加物を使用しないアイスとなると、口どけが悪く、シャリシャリとした食感が否めません。

「Mine!オーガニックSOYジェラート」は、乳製品も添加物も使わず、非常になめらかな食感を実現した贅沢なジェラートアイスです。



原料のこだわり

「MineオーガニックSOYジェラート」は、ストロベリーやチョコレート、抹茶など、 国内外の有機栽培された原料をふんだんに使用した、環境にも体にもやさしいソイジェラートです。 主原料には有機無調整豆乳、有機砂糖、オレイン酸を多く含むハイオレックタイプの有機紅花油を 使用しています。また、キャッサバ芋から作られるタピオカでんぷんの有機デキストリンは なめらかな口どけを作りだします。







