

IV-7 ベリールージュ

Berry Rouge

～3種ベリーの贅沢アイス～



ブルーベリー、カシス、いちごの3種のベリーを贅沢に使用しました

使用原料

有機ブルーベリー（カナダ産）、カシス、いちご、有機アガベシロップ、甜菜糖、ブランデー、有機レモン果汁、ローズマリーパウダー、昆布だし

※本製品には洋酒を使用しております。アルコール分は0.5%以下ですが、小さなお子様やお酒に弱い方、妊娠・授乳期の方はご注意ください。

フレーバー紹介

カナダ産の有機ブルーベリーとベリーの王様と言われるカシス、更に甘酸っぱいいちごを贅沢に使用しました。ピューレやシロップを使用せず、果実そのものをじっくり煮詰めることでより色鮮やかに、風味豊かで濃厚なおいしさを引き出しています。また、清々しい香りが特徴のローズマリーで爽やかさを、ブランデーでコクをプラスしました。贅沢で優雅な気分になさしてくれる、ちょっと大人のアイスです。

フレーバー開発のこだわり

このアイス製造で最も重要な工程は「煮詰める」ことです。

開発時には、何度まで加熱するか、どの程度煮詰めるのか試作を重ねました。

時間をかけて高温まで熱し、短時間で冷却し果実味をぎゅっと閉じ込めることで、口に入れた瞬間にベリーの風味を強く感じるアイスに仕上げることができました。

ベリールージュをお召し上がりいただき、贅沢で優雅なひとときをお過ごしください。

美味しい食べごろ

果実感たっぷりに仕上げているため水分量が少なくなっています。水分量が少ないアイスは固まりにくい性質があります。他フレーバーに比べ溶けやすいため冷凍庫から出した後、なるべくお早めにお召し上がりください。

IV-8 いちごソルベ

Strawberry Sorbet

品種違いのいちごを
ブレンドしています



いちごを引き立てる為に限りなくシンプルに仕上げました

使用原料

いちご（国産）、てんさい含蜜糖、有機レモン果汁、昆布だし

フレーバー紹介

輪郭がはっきりとした甘さや香り、弾けるような濃い色味が特徴のいちごと、果汁たっぷりのみずみずしいいちごをブレンドした特別な配合のいちごアイスです。

有機レモン果汁を加えることで、ぎゅっと甘酸っぱい美味しさと爽やかな香りに仕上げました。酸味と甘みのバランスが絶妙で後味さっぱりいちご好きにはたまらないアイスです。

フレーバー開発のこだわり

フレッシュないちごを食べ比べ、ダシズが求めているフレーバーにするために品種の選定を行いました。また、同じ品種であっても農家さんによって味の個性がわずかに異なるため、指定の農家さんから取り寄せています。

こだわり抜いたいちごをたっぷり使用しているため、そのほかの使用食材を限りなくシンプルにすることができました。このシンプルさが素材にこだわったなよりの証と言えます。