

乳化剤不使用 **いのちの**
ソフトクリーム
 Gelato Vitale (ジェラート ビターレ) **390 (税込) 円**

**あと味すっきり、
無添加ソフト。
冷えてま〜す!**

①チーズの共働学舎とコラボ!!
 ・ブラウンスイスの生乳とまほろば特選レシビで作り上げました。

②乳化剤不使用!!
 ・ゼラチンと寒天の自然原料で固形化しました。

③こだわりの原材料!!
 ・共働学舎ブラウンスイス乳、ホエイジャム、ゼラチン、粉寒天、純果糖、モンゴル塩、しそ(エゴマ)油、オーガニックバニラエッセンス

④やさしいコーン使用。
 ・国産小麦と重層を使った体にやさしいコーンです。
 (※放射性物質検査済み)

※ご希望の方にはカップでご用意できます。
 トッピングはありません。
 ※お持ち帰りは対応しておりません。

営業時間
 11:00 ~ 17:00
定休日
 火曜の昼12:00以降
 ~水曜日は
 お休みです!

New Gelato Vitale (ニュー ジェラート ヴィターレ) 『いのちのアイス』。

その名も「サブリ・ソフト」。その美味しさの秘密は、素材にあります!

1、乳化剤・安定剤 不使用。「ゼラチン」と「粉寒天」を乳化剤・安定剤として使っています。

一般市販のソフトクリームには、必ずこの乳化剤と安定剤を使用しています。その乳化剤・安定剤とは何でしょう?
 「水と油は基本的には混ざらない」、この2つの物質の片方を微粒にして他の液体に分散させる事を乳化(エマルジョン)という。この状態を安定に保つ添加物が乳化剤です。
 (増粘)安定剤とは、食品(飲料も含む)にとろみを付けるための食品添加物。食感やのどごしの向上などの目的に広く使用されています。乳化剤・安定剤なしに、ソフト特有のねっとりした質感が生まれません。

発明された当時からソフトクリームは、添加物入りだったのです。まほろばでは、これを使用せずに製造してきました。粒々の脂肪球が出るとか、シャーベットのよう、と言われる原因が、この添加物無使用にあったのです。これまで、アイスクリームのように、卵(共働学舎産)を使って、ここ10年ほど、固形分を増して来ましたが、しかし、生ものなので加熱出来ない側面があり、別な方法で乳化法・安定法を探し求めて来ましたが、それが、お菓子作りのゼラチンと寒天で乳化出来ないものかと、試作した結果、成功したのです!!

そして、ゼラチンは狂牛病の恐れある牛由来でなく、人間の生理に近い豚由来のゼラチンを使用。しかもゼラチンパウダーのサブリメントを用いました。

2、「ホエイジャム」と「生クリーム」でコクと粘性を!

今までは、あっさり味で、それはそれで良かったのですが、今一つ何かが足りない、それはわずかなコクとあと少しの粘性。それを加えるに、また共働学舎に依頼しました。

それが「ホエイジャム」を加えたことです。

ほんのり甘酸っぱいホエイジャムはフロマージュブランやヨーグルトにかけてデザートに、お砂糖変わりに紅茶に溶かしても美味しいです。その他にも色々なお料理のアクセントとしてご利用いただけます。(共働学舎新得農場 HP より)

3、「しそオイル」で、健康的に

上古の日本でも伝統的に栽培されて来たエゴマ。その「しそ油」は麻の実と同じα-リノレン酸を含有して、体の脂肪酸バランスを整え、酸化体質を改善してくれるとてもヘルシーなオイルなのです。それがたっぷり入っています。

4、「純果糖」と「モンゴル塩」で、体にやさしく

砂糖は、体に優しく糖代謝がスムーズにな

るてんさい由来の純果糖を使用。血糖値や肥満の心配は要りません。

また、秘密の隠し味は、ヒマラヤ氷河の伏流水でモンゴルの岩塩を溶かし出した古代塩です。悠久のときを経て凝縮されたミネラルは、一般の海水塩とは一味も二味も違います。

5、香料は、安心なオーガニックで

ニュージーランド産のオーガニックバニラエッセンスを用いて、安全安心な香料として、ソフトの風味が一層増しました。

6、「ブラウンスイス乳」と「カルピジャーニ」

「世界山のチーズコンテスト」でグランプリを獲得した「さくら」。その原乳こそ、共働学舎で飼っている「ブラウンスイス牛」です。自然放牧と飼料にもこだわった安全な生乳。乳質が高く、栄養たっぷり、そして成分無調整。さらにまほろばで製造した浄水器「エリクサー」水をたっぷり飲んでいきます。そして、そのソフトミックスをえもいわれぬ味わいに仕上げる魔法のマシンが、本場イタリアのカルピジャーニ。溶存空気の入力技術では世界一。何百年もの伝統技術は他の追従を許しません。ただ一つ、無添加のコーン製作は今回は発注数の関係(一回のロットが何万個)で実現出来ませんでした。

7、やさしいコーンを使用。

国産小麦と重曹を使った体にやさしいコーンです。
 (※放射性物質検査済み)

8、値段は、つらい390 円。

これだけ、こだわり抜いたまほろばならではのソフトクリーム。当然、原料費も以前に増して高くなりました。今までも経費も含め、採算が全く合いませんでした。今回も価格設定が出来ませんでした。已む無く90円アップさせていただきました。しかし、これでも赤字は解消されません。安全安心を求めてゆけばこんなふうになりました。これは、皆様へのサービス品と割り切り、嗜好品から健康食品への脱皮と捉えて、ご理解を戴ければ、幸いに存じます。

感謝の「Thank You / 39ソフト」、この「サブリ・ソフト」、真の「ジェラート ヴィターレ」『いのちのアイス』をよろしくお願い申し上げます。