

ICE CREAM COLLECTION 2017

アイスクリーム



福岡県産

甘王アイスクリーム

福岡のブランド苺あまおうを20%使用しました。乳脂肪の高い濃厚なアイスです。



長野県産

紅玉アイス

最近あまり見なくなった紅玉りんご。いまだにスイーツの世界では欠かせません。シナモンを加えました。



熊本県阿蘇小国郷産

ジャージー牛乳アイスクリーム

自信を持ってお勧めする人気のアイス。脂肪分の高いジャージー種の牛乳を45%使用した牧場の味です。



沖縄県産

沖縄黒糖アイスクリーム

独特な香りと上品な甘さは黒糖だけで甘みをつけたから。後引くおいしさは女性に人気です。



沖縄県産

青のソルトアイスクリーム

あの人気商品ソルトアイスに沖縄の空のように青いアイスが登場。石垣島海塩使用(天然着色料使用)



北海道産 **新商品**

南瓜(かぼちゃ)アイスクリーム

ほっくりとしたエビスかぼちゃを使ったヘルシーだけど濃厚なアイス。満足感のある一品です。



佐賀県産

五穀米アイスクリーム

古代米の赤米をはじめ数種類の雑穀を柔らかく炊いたアイスです。



北海道産

こしあんアイスクリーム

北海道の上質なあずきを使ったなめらかなこしあんのアイス。日本人が大好きな味です。



スリランカ産

チャイティーアイス

スリランカのセイロンの茶葉をベースにシナモン、カルダモン、ジンジャーを混ぜ込み絶妙な味のチャイが出来上がりました。



長崎県産

えんどう豆アイス

春一番の柔らかくて美味しいえんどう豆をそのままアイスに... 独特の香りが特徴です。



兵庫県産

バジルアイス

バジルがこんなに素敵なアイスに。塩、黒胡椒、オリーブオイル、バルサミコ酢などがよく合います。



マダガスカル産

スーパープレミアムバニラ

マダガスカル産のバニラシードを使用した最高級のバニラアイスです。(香料使用)
注 卵黄使用



フランス産

ソルトアイスクリーム

南フランスカマルグ地方の海塩を使った不思議な魅力のアイス。一度食べたらやみつきです。



京都府産

ほうじ茶アイス

京都産のほうじ茶をたっぷりとおしげもなく使いました。しっかりとした香りと味です。



鹿児島県産

紫芋アイスクリーム

鹿児島の特産品「綾紫」発売25年以上のロングラン商品です。天然の色はアントシアニン。(香料使用)



国産

黒豆ときなのアイスクリーム

めずらしい国産のきなこを使用。丹波種の黒豆は柔らかく和のテイストたっぷりの人気商品。



鹿児島県種子島産

安納芋アイス

原種に近いサツマイモの安納芋。特徴を引き出すため一旦焼いて加工しました。



山形県&北海道産

よもぎと小豆のアイス

山形の早春の味をアイスに閉じ込めました。小豆との相性も抜群です。



杏仁アイスクリーム

杏仁霜(あんじんそう)を使った本格的な杏仁味のアイスクリームです。なめらかで濃厚な口だけです。



国産

麦酒アイスクリーム

大人気だったビールアイスの復活です。今回はインディア ペールエールの苦味の強い国産ビールを使いました。



エクアドル産

焼バナナアイスクリーム

フルーツは焼くと甘味が増します。直火で焼いたバナナに国産のミントの葉を加えてみました。



九州産

玉子のアイス

ASOジャパンのアイスはあまり卵を使っていませんが、これは逆の発想で生まれた濃厚なアイスです。



イタリア&北海道産

栗と小豆のアイスクリーム

北海道産の大粒のあずきとイタリアの栗の甘露煮を使用したアイス(香料・天然着色料使用)



カナダ産

メープルアイスクリーム

カナダの秋の味覚。メープルシロップに心が癒されます。女性に大変人気のアイスです。



黒胡麻アイスクリーム

黒ごまをたっぷり混ぜ込みました。半端ではない味に多くのファンが。ヘルシーなスイーツです。(香料使用)

商品情報は変わることがございますので最新のカatalogを弊社のホームページでご確認下さい。

アレルギー等の詳細につきましては個別にお問い合わせ下さい。

カatalogは弊社のホームページより印刷できます。
<http://www.asojapan.com>