

Glacier PB

チョコレート職人のつくるアイスクリームをお楽しみください❄️
 今年も4つのグラスエセットをご用意いたしました！
 8月15日(月)まで冷凍梱包代+送料一律1,370円にサービス！



A set (3,220円)

アイスバー9本 (イチゴ、ピスタチオ、塩バニラあずき、マロン、ラムレーズン各1本、チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各2本)



B set (4,200円)

トリュフグラッセ [4個入り] 2個(バニラ、チョコ各1個)+アイスバー8本(チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各4本)



C set (5,180円)

クープグラッセ4個(ピスタチオ&チョコ、バニラ&チョコ、パッションマンゴー&バニラ、イチゴ&バニラ各1個)+アイスバー7本(イチゴ、ピスタチオ、塩バニラあずき、マロン、ラムレーズン、チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各1本)



D set (6,020円)

アイスバー14本 (イチゴ、ピスタチオ、塩バニラあずき、マロン、ラムレーズン、チョコ&チョコ、バニラ&チョコ各2本)+チョコレートムースバー2本

- 8月15日(月)までご注文の場合、冷凍梱包代+送料一律1,370円とさせていただきます。(北海道、沖縄、離島への配送は550円の追加料金がかかります)
- 上記期間を過ぎてのご注文の場合、商品代金+冷凍便梱包代480円+冷凍便送料1,370~2,140円が掛かります。
- 上記セット以外のアイスをご注文の場合、商品代金+冷凍便梱包代480円+冷凍便送料1,370~2,140円が掛かります。
- 発送はヤマト運輸です。お支払方法は、コレクト便、銀行振込、ウェブショップからご注文の場合のみ、SMBC Squareクレジット決済が可能です。代引手数料、振込手数料はお客様のご負担となります。なお、コレクト便以外はご入金確認後の発送となります。

Coupe Glacée

クープ・グラッセ



バニラ&チョコ

バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイス、スペイン産ココアとカカオマスで作ったソフトで口溶けのよいチョコアイスに、フランボワーズのソースをかけてフルーツを飾りました。



イチゴ&バニラ

イチゴ果肉とミルクで作るアイス、バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスにイチゴソースをかけてフルーツを飾りました。



ピスタチオ&チョコ

香り高いピスタチオのアイスとスペイン産ココアとカカオマスで作るソフトで口溶けのよいチョコアイスに、イチゴのソースをかけてフルーツを飾りました。



パッションマンゴー&バニラ

爽やかでねっとりしたパッション&マンゴーのソルベ、バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスにフランボワーズのソースをかけてフルーツを飾りました。

Truffe Glacée

トリュフ・グラッセ



チョコ

スペイン産ココアとカカオマスで作るソフトで口溶けよいチョコアイスを、アイスが溶けた後も存在感が残るオリジナルブレンドのビター感を抑えたチョコでコーティング、ココアをまぶしました。



バニラ

バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスを、アイスが溶けた後も存在感が残るオリジナルブレンドのビター感を抑えたチョコでコーティング、ココアをまぶしました。

Ice Cream Bar

アイスバー



イチゴ

イチゴの果肉とミルクで作ったイチゴミルクバー



塩バニラあずき

十勝で確かめてきた十勝産大納言小豆と赤穂の塩を加えたミルクバー



ピスタチオ

香り高いシシリー産ピスタチオで作るピスタチオアイスバー



マロン

マロングラッセを刻んで加えたマロンミルクバー



ラムレーズン

ラム酒に漬けたレズンの深く芳醇な香りが広がるラムレーズンアイスバー

バニラ&チョコ



バニラビーンズたっぷりの濃厚なバニラアイスに、アイスが溶けた後も存在感が残るようにオリジナルブレンドしたビター感を抑えたチョコでコーティング

チョコ&チョコ



スペイン産ココアとカカオマスで作るソフトで口溶けのよいチョコアイスに、アイスが溶けた後も存在感が残るようにオリジナルブレンドしたビター感を抑えたチョコでコーティング

Mousse au Chocolat Bar

チョコレートムースバー



チョコレートムースの新しいカタチチョコムースバーです！
口溶けのよいチョコレートムースをオリジナルブレンドのビター感を抑えたチョコでコーティング、ヌガティーンを散らしました。



*冷凍のままアイスクリームとして、冷蔵庫で少し解凍し、ムースとしてもお召し上がりいただけます
解凍してお召し上がりになる場合、賞味期限は、解凍後冷蔵で2日です。



アイスバーの製造風景を映像でご紹介！

❄️ 塩バニラあずきバーを型から抜いています 

❄️ バニラ&チョコバーをチョコレートコーティング！ 