Makuake限定 完熟おいCベリーで作る！苺ジェラート

グラシエコンコルド
大阪府吹田市千里丘のジェラート専門店
『グラシエ コンコルド』は、Makuake限定で、
風土に恵まれた、兵庫県丹波市の『木下農園』の完熟苺を
使用した、クラフトジェラートを、2022年3月23日 から販売を
開始します。
素材の苺は、『おいCベリー』という市販品種の中で
ビタミンC含量が高く、香りの強いもので、ジェラートに
とても適した品種を使用。
しっかりと赤く完熟してからでないと収穫しないという、
農家のこだわりでさらに香り高く味わい深いものに仕上がって
おり、数量・期間限定商品となっております。

特設ページURL

https://www.makuake.com/project/concorde-seika/

リリース元：グラシエコンコルド
URL：https://concorde-seika.co.jp/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com