



※WEB ショップ用、配送用のリストです。
店頭でのお渡しは致しかねます。
また、店頭と並ぶフレーバーは別となります。

FLAVOR LIST



Fior di Latte “ SHIAWASE ”

幸せな牛のミルク (一部に乳成分を含む)

北海道の喜茂別にある牧場タカラさんの「幸せな牛のミルク」を使用したジェラート。牧場主の齋藤さんの愛情を注がれて放牧されている健康で幸せな環境で育った牛の自然な美味しいミルクの良さを閉じ込めました。

Te` Earl Grey

アールグレイ (一部に乳成分を含む)

ベルガモットが心地よく香るアールグレイティーのジェラート。紅茶のジェラートを作るのに最適な配合を考えてミルクのベースを作りしっかり煮出しアールグレイの風味を閉じ込めました。

Nocciola

ノッチョーラ (一部に乳成分を含む)

数あるヘーゼルナッツの産地の中でも、香り味の深さに定評のあるイタリア・ピエモンテ州の品種「トンダ・ジェンティーレIGP」を自店で焙煎・ペーストに加工して滑らかなジェラートの中に香りとナッツの濃厚なテイストと質感を閉じ込めました。

Biancopassione

ビアンコパッションオーネ (一部に乳成分を含む)

ホワイトチョコレートとパッションフルーツのジェラート。
南国のおだやかな酸味と華やかな香り、ホワイトチョコのkokが合わさり濃厚かつさっぱりという絶妙なバランスになっています。

Pistacchio di Brote D.O.P

ピスタチオ (一部に乳成分を含む)

世界でも最高品質とされるシチリアのbronテのピスタチオ。
店主の友人が栽培・収穫・一つ一つ目で良い所を選別して送ってくれたアクオーリーナ用の極上品。ピスタチオの本来のフルーツ感ある香りを生かすように丁寧に作ったジェラートです。

Caramello e Rosmarino

キャラメルローズマリー (一部に乳成分・卵を含む)

優しくも強く焦がした香ばしいキャラメルのジェラートにローズマリーの香りをプラス。特徴のある2つの風味を合わせることで馴染みある、かつオリジナルのフレーバーに仕上げました。

Torta all`Albicocca

トルタ・アルピコッカ (一部に乳成分・卵・小麦を含む)

リコッタチーズに杏のソースを合わせたジェラートに、アマレットという杏仁の香りを持つサクッと軽い焼き菓子を合わせた一品。
アクオーリーナ風のアプリコット・チーズケーキのようなフレーバー。

Cannella di Ceylon

セイロンシナモン (一部に乳成分を含む)

シナモンロール店「Hari」さんがスリランカ現地の信頼できる生産者さんから仕入れるセイロンシナモンスティックとそれを粉末にしたパウダーを使ってしっかり香りを抽出し味も付けたスパイス・ミルクジェラート。

Scioppo d`acero

メープル (一部に乳成分を含む)

カナダ産の味の良いメープルシロップをたっぷり使ったジェラート。
4つのグレードの中でもダークという、メープルシロップらしい香りをしっかり感じられるものを選びました。イタリアにはなかなか無いフレーバー。

Ciocolato

チョコレート (一部に乳成分を含む)

チョコレートそのものの風味を生かした、ミルクもカカオ感も感じられるジェラート。どなたでも楽しんでいただけるよう、かつしっかりとカカオの香りも楽しめるよう作りしました。DOMORI社のベネズエラ・スルデルラーゴを使用。

Crema Tiramisu`

クレマ・ティラミス (一部に乳成分・卵・小麦を含む)

イタリアのドルチェの定番、ティラミスイメージしたジェラート。
濃厚なマスカルポーネ&卵黄のしっかりしたジェラートにエスプレッソを浸したスポンジとカカオの風味が加わり良いバランスに！

Ricotta e Mirtillo

リコッタ・ブルーベリー (一部に乳成分を含む)

「2回煮た」という意味のリコッタ。チーズ作りの過程で出るホエーを使って作ったフレッシュな乳の美味しさが凝縮した美味しいもの、それがリコッタチーズです。相性の良い自家製のブルーベリーソースと合わせて。

Olio d`Oliva

オリーブオイル (一部に乳成分を含む)

2007年、アクオーリーナのオンラインショップ誕生時からのメニュー。
爽やかな青みを持ちつつ辛すぎない、中部イタリアの香り味の良いオリーブオイル【VIOLA】と、それに合うように考えられた最適な配合のミルクのベースを合わせたオリーブオイル風味のミルクジェラート。

Zabaione di “ Vecchio Samperi ”

ザバイオーネ (一部に乳成分・卵を含む) ※アルコール含む

甘口ワインと卵、砂糖を火を入れながら泡立てたイタリアのクラシックなクリーム「ザバイオーネ」をジェラートに。お酒にはMarco De Bartoli社の「Vecchio Samperi」を使用、奥行きのある熟成香をまとった一品に。
生産者さんMarco De Bartoli公認のフレーバー！

Amazoncacao

アマゾンカカオ (一部に乳成分を含む)

「La casa di Tetsuo Ota」さんが命を懸けて扱う、ペルーのアマゾンで栽培されたクリオロ種のカカオのペーストを使わせて頂き、とにかくこのカカオの特徴をしっかりと出したジェラートを作りました。華やかで奥まで届く香りと酸味とほのかな渋み。ローストしたカカオニブ入り。

Mascarpone e Caffè`

マスカルポーネ・カッフェ (一部に乳成分を含む)

濃厚なマスカルポーネのジェラートにしっかりとコーヒーの風味をつけて。ミルクコーヒーよりももっとしっかりとしたコーヒー感とミルク感があり、それでいて食べやすい。コーヒーの粉をアクセントに。

Cardamomo

カルダモン (一部に乳成分を含む)

スパイスミルクシリーズ。インドのチャイなどに使われる「スパイスの女王」とも呼ばれるカルダモンの香りを移したジェラート。
グアテマラ産のカルダモンのもつとした芳香をミルクに閉じ込めて。

Vaniglia di Tahiti

タヒチバナ (一部に乳成分・卵を含む)

バナラビーンズの持つ香りの違いや強弱、好み、そしてその生かし方など世のバナラ味のアイスやジェラートにはたくさんコンセプトがあります。
アクオーリーナでは選んだ好きな香りのタヒチバナをしっかりと感じさせ、かつ新鮮な卵と調和させて特徴的でも食べやすいバナラ味を作りました。



Stracciatella

ストラッチャテッラ (一部に乳成分を含む)

ミルクジェラートにチョコチップという、イタリアのジェラテリアの大定番フレーバー。アクオリーナでは濃厚なマスカルポーネのジェラートにチョコチップをイタリア伝統の特殊な製法で練り込みました。シンプルですが是非召し上がって頂きたい一品。

Kibana

キバナ (キウイとバナナのシャーベット)

適度な熟度を見極めて自然な酸味を残したキウイと完熟の甘くておいしいペルーのバナナのシャーベット。キウイのすっきり感にバナナの甘みと食感が合わさった、ふたつの果実の良いとこどりのフレーバー。

※ミルク不使用

Yogurt

ヨーグルト (一部に乳成分を含む)

北海道の味の濃いヨーグルトを使ったシンプルなジェラート。永遠の定番シンプルなヨーグルト味は欠かせません。ファンからのリクエストが常にある一品、定番こそ丁寧に作ります。

Ciocolato AMEDEI Nove

アメデイ・ノーヴェ (チョコレート) (一部に乳成分を含む)

イタリア・トスカーナのアメデイ社のブレンドチョコレート『Nove』。理想の味を表現するために9種のカカオをブレンドして作られたチョコレートは、様々なカカオの要素をもつ複雑な香りと味。シンプルに美味しいと感じられるこのチョコレートを、風味そのままにジェラートに。

Ciocolato AMEDEI CHUAO

アメデイ・チュアオ (チョコレート) (一部に乳成分を含む)

イタリア・トスカーナのアメデイ社。ベネズエラのチュアオにて栽培された良質なカカオのみを使い作られたチョコレート。成熟したフルーツのような深い味わいと酸味、ハチミツのような甘みを感じる雑味のないすっきりとした後味を楽しめるジェラートになりました。

Pera e Cacao

洋梨カカオ (一部に乳成分を含む)

不思議と、洋梨もカカオもどちらの味もするジェラート。ペルーのアマゾンカカオを使ってフルーツ感や渋味も良いバランスに。アクオリーナらしいとも言えるオリジナリティあるフレーバー。

Frutti di Bosco

ベリーミックス (シャーベット)

国産のブルーベリー、苺、ラズベリー、カシスのミックス。イタリアでも定番の色々なベリーを合わせたシャーベットをアクオリーナ風に。カシスの香りが興行きを与えてくれました！

※ミルク不使用

Fragola

フラゴラ (イチゴのシャーベット)

毎年恒例、栃木の「伊澤いちご園」さんのとちおとめと女峰を使った季節限定の大人気シャーベット。完熟の甘く酸味があり香りの良いいちごを使うからこぞできる濃厚なシャーベット。

※ミルク不使用

Stracciatella al KINKAN

金柑チョコチップ (一部に乳成分を含む)

マスカルポーネ入りのミルクジェラートにチョコチップと自家製の金柑のシロップ煮をしっかりと練り込みました。部分ごとに変化する食感と味をお楽しみください。

Mandarino

マンダリーノ (マンダリンオレンジのシャーベット)

皮の香りが魅惑的なイタリア・シチリアのマンダリンオレンジ。皮ごと絞って香りを閉じ込めた果汁をふんだんに使って質感の良いシャーベットに仕立てました。

※ミルク不使用

Cacao caramel

カカオキャラメル (一部に乳成分を含む)

ペルーのアマゾンで栽培されるカカオから作られたベスト "アマゾンカカオ" に、香ばしく炊いたキャラメルを合わせて作った濃厚なフレーバー。独特の酸味と香り、そこに合わさる苦みもあるビターなキャラメル

Te` Darjeeling

ダージリン (一部に乳成分を含む)

インド北東部のダージリン地方で栽培される世界三大紅茶のひとつ。150年の歴史を持ち、揉捻、発酵、乾燥の各製造過程において技術の高さに定評のあるピュッタボン茶園のセカンドフラッシュを使わせて頂き、その香りと奥深い味をジェラートに閉じ込めました。

Ciocolato Fuerte

フエルテ (チョコレート) (一部に乳成分を含む)

コロンビアでカカオハンターズさんの作る、奥深い味のブレンドのチョコレート。柑橘のような爽やかな香りとカカオのアタック感、ほのかな渋みなどバランスの良い品をジェラートに仕上げました。

Marrone

和栗 (一部に乳成分を含む)

秋の美味しい食材の一つ、栗。茨城の笠間から毎年届く大粒の栗を蒸し焼き、ひとつひとつ丁寧に果肉を取り出してジェラートに姿を変えています。

※タイミングにより品種は変わります

SAKEKASU e Fragola

酒かすといちご (一部に乳成分を含む)

信州の純米酒粕とフレッシュないちごを合わせたジェラート。酒粕の香りと風味がしっかりと残りながら、いちごの甘みとほのかな酸味も楽しめる2つのバランスが妙のフレーバーです。

Annoimo

安納芋 (一部に乳成分を含む)

種子島から届いた味濃くおいしい安納芋を蒸気を入れながら高温で焼き、旨味と甘みを最大限に引き出しジェラートにしました。

YUZU

柚子のシャーベット

堺の和風香料の名工「やまつ辻田」さんに分けて頂いた、香り、酸味、味のバランスを吟味して絞った高知の実生柚子の果汁をシャーベットに。

※ミルク不使用

Frutto della Passione

パッションフルーツ (シャーベット)

千葉県田倉ファームの田倉さんから送って頂いた国産パッションフルーツのシャーベット。

昨年も今年も好評の香りと味の良い一品です。

※ミルク不使用



Sinfonia di agrumi

柑橘ミックス (シャーベット)

春～初夏を感じる柑橘をバランスよくミックスして一つの味にまとめました。レモン、小夏、甘夏、清見オレンジなどなど日本ならではの多様なバリエーションをもつ柑橘の魅力が詰まったシャーベット。

※ミルク不使用

Ananas

西表島パイナップル (シャーベット)

この季節に毎年届くのが楽しみな、香り良い西表島の完熟のピーチパイナップル。ジューシーな実をたっぷり使って南国の恵みを美味しいシャーベットに。果肉は白ですが味ははっきりとパイナップルです！

※ミルク不使用

Hanagumori

どぶろく・ハナグモリ (一部に乳成分を含む)

令和元年創業、浅草・木乃花醸造所さんの作る米の風味豊かなどぶろくを魅力そのままにジェラートに。

糖度計メーカー・(株)アタゴさんのご協力により生まれたフレーバー。

Yogurt e Fragola

いちごヨーグルト (一部に乳成分を含む)

北海道の味の濃いヨーグルトを使ったシンプルなジェラートを、季節限定でフレッシュないちごを合わせて作りました。きっと誰もが食べたことのある定番の組み合わせをジェラートでお楽しみください。

Agrumi "AMANATSU"

甘夏 (シャーベット)

愛媛より毎年届く、しっかりと熟した甘夏。程よい酸っぱさ、甘みと苦みのバランスの良さもさることながら、しっかりとした味をもつこちらの果物をストレートに美味しさが伝わるシャーベットにしました。

※ミルク不使用