



※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

ピ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、ホワイトチョコのココ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bronze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)

リコッタチーズと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。

Sciroppo d`acero

メイプル (一部に乳成分を含む)

カナダ産の味の良いメイ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、メイ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。

Cioccolato

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社のペルー・アプリマクを使用。

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。

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

Cheese Cake agli Agrumi

柑橘チーズケーキ (一部に乳成分・小麦粉を含む)

ベーシックなクリームチーズのジェラートをベースに、自家製の柑橘マーマレード、トウモロコシ粉&ナッツの焼き菓子を混ぜ込んだオリジナルなチーズケーキ・ジェラート。

Agrumi "Bankan"

季節の柑橘 (河内晩柑)

夏に旬を迎える晩性の柑橘、河内晩柑。グレープフルーツのような、味の濃いレモンのような、それでいてどこか日本の柑橘っぽさを持った暑い時期にぴったりの美味しい果物です。

皮の香りも薄皮の程よい苦みも生かしてシャーベットにしました。

※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。

Pomodoro

ポモドーロ

茨城の農園から届く味の濃い真っ赤な美味しいトマトを使ったシャーベット。フルーツトマトとしての甘みもしっかりありつつ、しっかりトマト本来の濃厚な旨みを感じられる素材。それをデザートにも前菜でも使えるような一品に仕上げました。※ミルク不使用

Fior di Latte "SHINRIN_NO_BOKUJYOU"

森林ノ牧場ジャージーミルク (一部に乳成分を含む)

栃木の那須の『森林ノ牧場』さんの季節を感じる牛乳をジェラートに。ジャージーならではの風味をベースに、健康に育つ牛の放牧ならではの牧草やエサの影響を四季ごとに受ける自然な風味を持つこの牛乳の味をそのまま感じてもらえるようなジェラートを作りました。

Ananas

西表島パイナップル

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パイナップル。ジュ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。

※ミルク不使用

Te` Darjeeling

ダーズリン (一部に乳成分を含む)

インド北東部のダーズリン地方のヒマラヤ山脈の高知で栽培・収穫される世界三大紅茶のひとつ。昼夜の寒暖差が引き出した独特の香り、うまみをジェラート閉じ込めて。贅沢ミルクティーのようなジェラート。

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

Limone e Basilico

リモーネバジリコ (シャーベット)

瀬戸内海・生口島の菅さんの作る酸味と味のしっかりとした香りも良いペルーのこの時期に採れるフレッシュなバジルを合わせて。2つの香りのバランスが絶妙なシャーベット。

Cacao caramell

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ペースト "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、そこに合わせる苦みもあるビターなキャラメル

Alloro

アッローロ (一部に乳成分を含む)

生の月桂樹 (ローリエ) の青々強い風味をミルクに移した、フレッシュ感あるハーブのジェラート。アクセントに味の濃いカシスのソースを合わせた、香りのバランスが絶妙なアクオリーナのオリジナルの一品。ハーブやスパイスが好きな方におすすめです。

Frutti di Bosco

ベリーミックス (シャーベット)

ラズベリー、苺、ブルーベリー、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でも。カシスのほのかなほろ苦さで全体をきゅっと大人のイメージに。

※ミルク不使用

Cocco

ココ (一部に乳成分を含む)

暖かい季節になると食べたくなるココナッツのジェラート。非常にシンプルながら、いざ食べたいと思うとなかなか見つからないココナッツジェラート。こちらでいつでも注文できます！

Nashi

梨

一見加工には向かないような果物ですが、しっかりと味もあり、なにより質感が楽しく美味しいシャーベットになります。

生でかじるより更に冷たく冷やして食べる事ができます！

【干葉】※ミルク不使用



Mela Rossa "Geneva"

赤いりんご (ジェネバ)

青森から頂いた中まで真っ赤なりんご『ジェネバ』。火を入れる事でペリリンゴのような華やかな香りと甘みがしっかりと出てきます。美味しい状態を引き出し真っ赤なりんごのシャーベットに仕上げました。

※ミルク不使用

Pesca d'oro

黄金桃

毎年山形から頂く黄色い果肉の桃『黄金桃』。桃らしい爽やかな甘い香りややねっとりとした舌触りの良い果肉と程よい酸味のバランスが素敵な遅い時期の美味しい桃を使ったシャーベット。

※ミルク不使用

Uva "Pione"

ぶどう (ピオーネ)

栃木の太宮司さんから毎年頂く美味しいピオーネ。甘みが乗り切ってしまうと隠れがちな美味しい酸味も残した状態で頂いたぶどうを季節感たっぷりに仕上げました。

Fior di Latte "SHINRIN_NO_BOKUJYOU"

森林ノ牧場ジャージーミルク (一部に乳成分を含む)

栃木の那須の『森林ノ牧場』さんの季節を感じる牛乳をジェラートに。ジャージーならではの風味をベースに、健康に育つ牛の放牧ならではの牧草やエサの影響を四季ごとに受ける自然な風味を持つこの牛乳の味をそのまま感じてもらえるようなジェラートを作りました。

Castagne

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、ひとひとつ丁寧に果肉を取り出してジェラートに姿を変えます。

シンプルに栗の風味を主役にして。

Noci

ノーチ (胡桃) (一部に乳成分を含む)

フランス産の、香りとココ・渋みが心地よいクルミを練り込んだジェラート。ナッツらしい香ばしさと奥深い風味をお楽しみください。

Cioccolato Pralus JAVA

プラリュ・ジャヴァ (チョコレート) (一部に乳成分を含む)

フランス・プラリュ社のJAVAのチョコレートを使用したジェラート。インドネシアとガーナのカカオから作られた子のチョコレートは、例えるなら森やキノコのような奥深さを持った香りと味。その風味をしっかりとジェラートに閉じ込めました。

Fichi

いちじくミルク (一部に乳成分を含む)

こちらも秋の美味しい食材の一つ。味の濃い愛知のいちじくをたっぷり使ってねっとりとした食感も表現したジェラートに。

程よいミルク感がいちじくとマッチ。