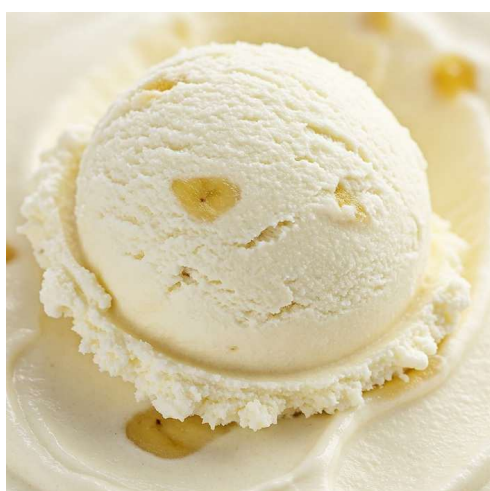


アイス工房モンパリののご案内



概要・沿革

◆概要

屋号・アイス工房モンパリ

代表者・嶋田藩

住所・福岡県福岡市南区寺塚1－16－12

電話番号・092-982-3096

メールアドレス・fukuoka.kaika@sgr.bbiq.jp

事業内容・アイスクリームの製造

◆沿革

- ・2000年 大野仁潜氏により業務用アイス製造業として開業
- ・2025年3月 事業承継により嶋田藩が代表者となる
- ・2025年5月 プレミアムブランド「KAIKA」開始



主要設備

◆FMI社製アイスクリームマシン 2台

◆FMI パステライザー

製品一覧

モンパリブランド



◆4Lバルクタイプ

業務用大容量として、主に飲食店様でご利用いただいております。



◆2Lプラカップタイプ

コンパクトなサイズで飲食店様のほか一般家庭でもご利用いただけます。



◆ポーションタイプ

ディッシャーで小分けし飲食店様の手間を省いたポーションタイプです。



KAIKAブランド

カップアイスを中心にプレミアムアイスクリームを製造しています。濃厚なミルクのバニラ、爽やかな福岡県八女産の煎茶を使用したアイスクリームなど、ワンランク上のアイスクリームとなっています。

フレーバー一覧

モンパリブランド

全てのフレーバーについて、アイスクリーム・アイスマルク・ラクトアイスの全て製造可能です。

ご希望のフレーバーがあれば製造も可能です。

- ・ミルクフレーバー

バニラ、ヨーグルト、ジャージーミルク

- ・フルーツフレーバー

ストロベリー、ラズベリー、バナナ、ピーチ、キウイ

- ・ナッツフレーバー

ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、アーモンド

- ・その他

チョコレート、キャラメル、モカ、ミルクティ、アールグレイ、

KAIKAブランド

バニラ・・・厳選された素材と、乳脂肪分15%が織りなす、これ以上ないほど濃厚なバニラアイスクリーム。
上質なミルクのコクと深い甘みがゆっくりと舌を包み込みます。

煎茶・・・高級茶で知られる福岡県八女産の厳選された煎茶の一番茶を使用し、安定剤も植物由来限定となっており特別なデザートになっています。ふわりと香る奥深い旨味。そして、後から追いかけるミルクの優しい甘さが、絶妙なハーモニーを奏でます。