

ジェラートの OEM 製造承ります！

本場のイタリアンジェラートを再現します。
オリジナルレシピを開発します。

《代表的なラインナップ》



バニラ

最高品質のブルボンバニラビーンズを使用したミルクジェラート。



ピスタチオ

ナッツの女王ピスタチオを贅沢に使用した濃厚なピスタチオジェラート。



ボローニャクリーム

卵黄を使用したカスタードの様なココとクリーミーさが特徴のイタリアボローニャ地方で伝統のフレーバー。



ソルベ苺

SDGs の取り組みの一環として、外観の状態が悪いだけで出荷できなくなっているさがほのかをペースト加工したものを使用。



クラシックショコラ

フェルクリン社のクーベルチュールチョコレートサオパルメ 60%を使用。



ソルベマンゴー

SDGs の取り組みの一環として、外観の状態が悪いだけで出荷できなくなった沖縄産マンゴーをペースト加工したものを使用。



抹茶

福岡県産の八女茶を使用した、ほのかな苦みの中に落ち茶の香りが広がるジェラート。



ソルベパイナップル

SDGs の取り組みの一環として、葉っぱの状態が悪いだけで出荷できなくなっている沖縄産ゴールドバレルパイナップルをペースト加工したものを使用。

※画像はサンプルです。

こだわりPoint

- ☑ イタリア製ジェラートマシンで本場のイタリアンジェラートを再現します。
- ☑ アイスクリーム製造業認可取得済み、衛生環境の整備された国内工場（グループ会社・(株)フレッシュファーム摂津センター内）で製造しています。
- ☑ 100 坪の大規模冷凍庫完備しています。必要な時に必要な数だけ出荷可能です。
- ☑ オリジナルカップなど専用資材も承ります。
- ☑ カップからバルクまで、小ロットから製造可能です、ご相談ください。



STEP.1

原材料の配合



STEP.2

加熱、殺菌



STEP.3

冷却、フリージング



STEP.4

バルク充填



STEP.5

カップ充填



STEP.6

トップシーラー



STEP.7

急速冷凍



STEP.8

金属探知機



STEP.9

箱詰め、冷凍庫保管

・主な設備

イタリア製ジェラートマシン・カップシーラー・急速冷凍機・金属探知機・ターボミキサーソフトクリームマシン

・お取扱実績

大型ホテル様・焼肉店様・割烹料理店様・食品スーパー様・大阪万博土産物店様、等

株式会社泉州屋 特販部

スイーツ、冷凍果実に関することはお気軽にご連絡下さい。

住所：大阪市東住吉区今林1丁目2番68号 電話：(06) 6756-1888 (代表)

Mail: eigyou@sensyuya.co.jp