



## 幸せジェラート

こだわりの牛乳と  
厳選した原材料で作っています。  
農産物はできるだけ新鮮で美味しい  
ものを使いたくて  
生産者さんのもとへ  
直接仕入れに行っています。  
なかには我が家の山で収穫した  
フルーツのジェラートもあります。  
収穫した恵みを  
丁寧にジェラートにして  
四季折々の旬のお味を  
おとどけます。

添加物不使用  
たまご不使用

FLAVOR ★は季節限定商品です

搾りたてミルク  
濃厚チョコレート  
珈琲牛乳  
抹茶ミルク  
黒ごまときな粉  
よもぎ  
ラズベリー  
ピスタチオ  
ラズベリー  
博多あまおう  
博多甘うい  
甘夏★  
レモン★  
巨峰★  
すいか★  
メロン★  
柿★  
ボボー★  
無花果の赤ワイン煮  
和栗★ etc...

## 季節のジェラートケーキ

搾りたてミルクのジェラートをベースに  
季節のジェラートや定番ジェラートを  
トッピング

ホールの中には  
季節のフルーツをあしらった  
贅沢なジェラートケーキです

添加物不使用  
たまご不使用

※ジェラートケーキはジェラートと  
フルーツのみでお作りしております  
スポンジケーキは使用していません

お召し上がり方

お召し上がりの30分前に常温に出して  
白い専用箱上面の蓋を開けてください

容器から直接とりわけてお召し上がり  
いただくことをお勧めします

切り分けを行う場合はお湯等で温めた  
ナイフを使用してください

容器からお出しする場合はお湯で温めた  
ナイフを容器の内側に差し込んで  
ジェラートに沿ってぐるりとひと回し  
していただき、はさみで容器をカット  
してください

数日にわたってお召し上がりいただく  
場合は付属の蓋をして冷凍庫へ保管して  
ください



# 幸せジェラート

owner's message

CHICHIYAは

2010年にオープン以来

「幸せを届けたい」

というコンセプトで

厳選した「牛乳」

「添加物不使用」

にこだわったジェラート作ってきました

なかでも

搾りたてミルクのジェラートは

何度も試作を重ねてたどり着いた

一口食べるとほっこり幸せなきもちになる

CHICHIYAならではのジェラートです

CHICHIYA

〒822-0026 福岡県直方市津田町3-12

tel.0949-28-9982

営業11:00-18:00

店休月火

<http://chichiya.jp>

Q chichiya



Homepage



Instagram



## CHICHIYA GELATO

添加物不使用ジェラート専門店





## ふくのかゼラート

owner's message

この度は

ふくのかゼラートをお手に取っていただき

誠にありがとうございます

この商品は

何でも食べることができる方も

体質的に食べ物に制限のある方も

みんなが共有できる

「美味しい」

を届けたい

そんなおもいでうまれた商品です

みなさんが安心してお召し上がりいただけるよう

最小限の素材を最大限に活かして作っています

みなさんに美味しい幸せが届きますように

※ふくのかゼラートは  
常温で30分ほどとかして  
とろっとしたら食べごろです

お召上がり方動画



## ふくのか ゼラート

福岡県産のお米から作った米粉  
「ふくのか」をベースに  
地元農家さんが大切に育てた  
フルーツ・野菜  
それとお砂糖のみで作っています

添加物不使用  
特定原材料8品目不使用

ふくのかゼラート まるごと巨峰  
甘い甘い巨峰を種も皮も余すところなく  
すべて使用しています  
まるでブドウを食べているような  
ゼラートです  
※種のつぶつぶ感があります

ふくのかゼラート 博多あまおう  
福岡のブランド苺「博多あまおう」を  
贅沢に使用しています  
豊かな香りとプチプチ触感が  
たまらないゼラートです

ふくのかゼラート 博多甘うい  
完熟の福岡のブランドキウイ  
「博多甘うい」を使って甘みと酸味の  
バランスが美味しいゼラートに  
仕上げました

※ふくのかは福岡県産の高アミロース米です  
※この商品は乳を含む製品と共通の建物内で製造しています