

あさつゆ工房 ジェラート

JA湘南

品目 畜産加工品
アイスクリーム

TEL 0463-59-8304



セールスポイント

搾りたてのミルクに近い味と安全な品質を実現するために、ミルクの低温管理や殺菌方法を工夫しており、濃厚でありながら後味がさっぱりしているのが特徴です。

ジェラートは、いちごや湘南ゴールドなど四季折々の旬の地場農産物を使ったオリジナルフレーバーが楽しめます。

産地 平塚市

生産量 18,000個

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP