

## ◆pétales fleurs ペタル・フルール

### 【安心と美味しさと優しさと美しさを大切な方に贈りたい】

shodai bio nature から今夏新しいペタルが生まれました。エレガントかつフェミニンなジェラートです。美しく可憐、そして『心と身体に美味しい』ものを創るという思いから生まれたものです。

私達は『安心なアイスクリームを食べてもらいたい!』といつも考えていました。目指したのは遺伝子組み換え原料や人工甘味料・添加物、トランス脂肪酸、安定剤、香料を使用せずにアイスクリームを作る事。そして出来る限り自然な風味を生かした、人の心と身体に優しく美味しいアイスクリームやシャーベットが完成しました。

#### ■ お召し上がり方

冷凍庫から冷蔵庫に20分ほど出してからお召し上がり下さい。ペタルのパリパリした食感と、口溶け良く軽やかなジェラートをお楽しみ下さい。チョコレートのペタルは冷えたお口の口休めとして、口の中に入れて頂きゆっくり溶かしお召し上がり頂いても美味しいです。

### 《ペタルフルール》

美しく咲く花のブーケをイメージしたアイスクリームです。

- ・アイスクリームは乳製品を使わず、植物性素材を使用しております。
  - ・ペタルにはオーガニックフェアトレードチョコレートを使用しています。
  - ・オーツミルクやライスマルクを使用する事で、これまで牛乳の香りに隠れていた、果実をはじめとするそれぞれの素材の香りがいっばいに広がります。
  - ・6種類の果実と果実のコンポート&ソースと様々なペタルの調和が楽しめます。
- エレガントな美しさと安心できる美味さを併せ持つ、アイスクリームのペタルが生まれました。

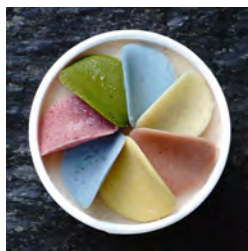
#### 1) 桃と赤い果実

白桃のシャーベットと赤い果実のソース

##### ◆ペタル ミルティペタル

木苺、ミント、抹茶、ジャスミン、マンゴ、莓  
フランス・ローヌ産の白桃と  
赤い果実のフルーツソース

伝説のシェフ・エスコフェが、オペラ歌手ネリーメルバに捧げたデザートシャーベットで表現したものです。本来は桃のコンポートに、バニラのアイスクリームと木苺のソースを添えて提供されたと伝えられています。

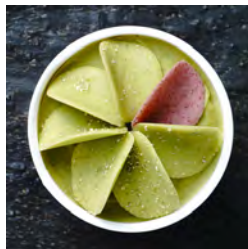


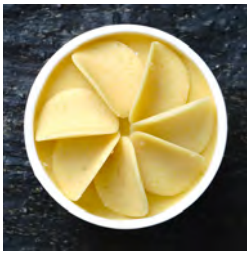
#### 2) ピスタチオと木苺

ピスタチオジェラートと木苺コンフィチュール

##### ◆ペタル ピスタチオ6枚と木苺1枚

アーモンドミルクとオーツミルクのベースに、大地の蒼く香るピスタチオのビターテイストと木苺の香り。コク深く香ばしいアイスクリームと力強く鮮やかなソースとの調和が楽しめます。ピスタチオの鮮やかなグリーンと補色関係にある木苺の赤が美しく、そして美味しさの調和が楽しめます。

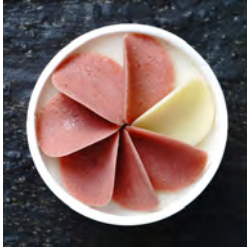




### 3) マンゴー・パッション・柚子 マンゴとパッションのシャーベットと 柚子のコンフィチュール

◆ペタル マンゴー6枚と柚子1枚

南国果実の太陽の香りが凛々エキゾチックなシャーベットと愛媛産柚子皮のペースト。トロピカルな香りと柚子の和情緒で上品で高貴な香りが調和します。

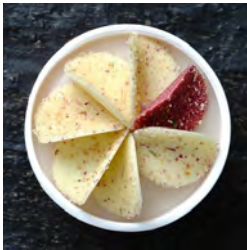


### 4) 苺とライスミルク

オーツライスミルクと苺のコンフィチュール

◆ペタル 苺6枚とホワイトチョコ1枚

オーガニック苺のコンポートとオーツミルクとライスミルクの風味は、優しくすっきりと広がります。オーツミルクとライスミルクは牛乳を越えた大地の香りを感じられます。まるでショートケーキを思わせるジェラートは、子供から大人まで誰にでも美味しく楽しく。



### 5) ライチと薔薇・木苺

ライチと薔薇のシャーベットと

木苺のコンフィチュール

◆ペタル ホワイトチョコと薔薇花弁6枚と  
木苺深紅の薔薇花弁1枚

ブルガリア産ダマスクローズと台湾産ライチのシャーベットに、木苺のコンフィチュールのコントラスト。ローズとライチのフローラルな香りが、木苺の深紅の色合いと共に酸味と香りとの調和が美しく仕上がりました。絶世の美女・楊貴妃が愛した香りをお召し上がり下さい。



### 6) アーモンドと杏

アーモンドキャラメルジェラートと

杏のコンフィチュール

◆ペタル アーモンドブラリネ6枚とオレンジ1枚  
アーモンドブラリネとオレンジ

イタリア産オーガニックアーモンドミルクとオーガニックホワイトチョコレート、太陽の香り溢れるモロッコ産アプリコットのコンフィチュールがリズムカルに響きます。一口食べると、どこか懐かしい杏仁の香りが広がります。