



※ 画像はイメージです。

Gelee Dessert ジュレ・デセル **2024年リニューアル**

2024年初夏、shodai bio nature のジュレ・デセル（果実ゼリー）を大幅にイノベーションしました。私達の念願であった、より自然素材、オーガニック素材へ！生産者の哲学が溢れた果実のみで作られたジュレ・デセルをクライアントの皆様へお届けしたい思いが、少しずつ少しずつ実現しています。

ジュレ・デセルは新鮮な果実だけが持つ生命力の香りを素直に表現したいと思い創ったものです。レストランのアヴァン・デセルで提供されるような果実のジュレを目指しました。柔らかいジュレの口溶けと清涼感は、夏の少しだけ暑い午後には一口含むだけで目が醒めるような水々しい香りを楽しんで頂ければと思っています。

美味しい召し上がり方

*よく冷やしてそのままお召し上がり頂いても美味しいです。さらに、季節のさまざまな果実を2cm位の大きさに切り、グラスに盛りつけ果実にジュレを少しほぐして掛けるだけで、まるでレストランで召し上がるようなデセルに変わります。

また、バニラのアイスクリームのソースにしてくださいでも美味しいです。それ以外にもそのまま冷凍させ、食べる10分くらい前に室温に戻して頂き召し上がって頂くと、シャーベットのよう食感を味わうことが出来ます。

※このジュレ・デセルは、当店が信頼するゼリーメーカーと素材選びから、香りとお口溶け、量なども考慮し何度も試作を繰り返し完成したものです。私達が目指す『全ての素材をオーガニックに』という思いはまだ叶いませんが、素材ひとつひとつがより安全である事を基準に選択しています。

shodai bio nature



1) フランス・ガイヤック産カベルネロゼ

フランス・ガイヤックのぶどう畑から届いた、淡い薔薇色の果汁は、芳香に満ち清々しい酸味が口から鼻へと抜けて行きます。カベルネ・ソーヴィニヨンのシャープさと華やかさが魅力的なグレープジュースです。

カベルネ種の葡萄を早期に収穫し、軽やかな甘みに仕上げています。美しく明るいピンク色が特徴です。

2) 山形県大野ぶどう園 高尾ぶどう

大野さんが作るぶどう高尾は、生産が非常に難しく生産者が少ない希少品種です。

黒く張りのある皮から弾ける果汁は、香り高くみずみずしく芳醇な香りに包まれます。

大野さんのぶどう作り哲学の集大成です。

3) 山形県川口果樹園ラ・フランス洋梨

川口果樹園のラ・フランスは、おそらく日本で一番の大きさと豊かな香り、そして果肉の滑らかさを持っています。

夏の暑さを覚醒させてくれる香り、涼やかな喉越しが特徴と残り香に魅了されます。

夏の乾いた喉を潤す風味が特徴です。

4) イタリア・シチリア島産ブラッドオレンジ

イタリア産のモロ種ブラッドオレンジ果汁を使用。

明るい太陽の様なブラッドオレンジの爽やかで豊かな香りや、太陽の温もりと苦味と清涼感を表現したものです。

5) 宮崎県成合果樹園オーガニックへべす

宮崎県日向市の太陽の恵みを一身に浴びた、成合柑橘園のオーガニックへべすです。

『へべす』とは、宮崎県特産の香酸柑橘で、柚子・スタチ（徳島県）・カボス（大分県）・じゃばら（和歌山県）・シークワサー（沖縄県）などの仲間です。アミノ酸8種類を含み、爽やかな酸味と香りが特徴です。

6) イタリア・シチリア島産レモン

地中海に浮かぶシチリア島から届いた、太陽の光を燦々と浴びたレモンを使用。

爽やかな酸味と香り、優しくまろやかな甘味をゼリーで表現しました。