

脇山のデザート
de
脇山を感じて
馬場ファーム 馬場 康平

脇山ジェラート

着色料や香料を使わず素材まるごと味わえる
安心して食べられる美味しいジェラート
脇山産の希少な素材を使った逸品です

「脇山ジェラート」は福岡市の自然豊かな脇山地区で育ったお米や、福岡市で唯一生産されているお茶、農薬を使わず育てたブルーベリーをふんだんに使ったジェラートです。美味しさ、食感、色味にこだわり、中でも炊いたご飯を用いた白米ジェラートは、もちりとした米粒の食感が人気です。安心して食べて欲しいという思いから、着色料や香料は使用していません。



脇山の農家と協力して美味しさを届けたい
馬場ファーム 馬場 康平さん

脇山地区は福岡市で唯一のお茶の生産地で、脇山めぐり倶楽部のメンバーが農薬を極力使用せず安心して香り高いお茶を作っています。また、背振山地で磨かれた綺麗な水で作られたお米は、コンテストでも入賞するほどの美味しさです。更に、カントリーファーム木苺舎のブルーベリーを使ったジェラートも登場します。「山あいの地域は寒暖の差があるので養分を蓄え、美味しい農産物がとれるんですよ。今後も様々な農家と協力してジェラートを作り、その美味しさを通じて脇山の良さを皆さんに知っていただきたい。」と馬場さんは話します。



ここがオススメ!

- 自然豊かな脇山で育ったお米とお茶
- 農薬を使っていないブルーベリー
- 素材や味、見た目にも自信あり!

脇山ジェラート

■ 商品情報

- ・白米ジェラート
- ・煎茶ジェラート
- ・ブルーベリージェラート

コマツプルミエではジェラート 各300円(税別)で提供
フルーツ鳥巢ではフルーツ添え 各500円(税別)で提供
(フルーツ鳥巢はテイクアウトも可)

■ お問い合わせ先

馬場ファーム
090-5927-5525

■ 主な販売先

コマツ プルミエ COMATSU Premier
福岡県福岡市中央区大名 1-14-13 プラザホテル 1F
092-738-3207
<https://comatsu-premier.owst.jp/>

フルーツ鳥巢
福岡県福岡市中央区西中洲 11-8
092-761-4916

