



苺の実アイス

志賀島で育った完熟の大玉あまおうに、濃厚なアイスクリームがギュッと入った可愛くて美味しい「苺の実アイス」

「苺の実アイス」は、山と海の自然あふれる志賀島で作られた大粒のあまおうに、こだわりのアイスクリームを詰めたプレミアムスイーツです。使われるいちごは 28g 以上の大粒のみを厳選。濃厚で風味豊かなアイスクリームとの組合せは格別です。志賀島の美しい海を眺めながら、リング型のとっても可愛いらしい「苺の実アイス」をお楽しみください。



素材からこだわった自信のあるスイーツ

いちごのともや 代表 田中 智哉さん

福岡市街地からほど近く、海・山の美しい志賀島は、歴史の教科書に出てくる金印「漢委奴国王」が発見された島として有名です。そんな志賀島にある田中さんのいちご農園には、約 8300 本の苗が植えられています。志賀島のいちごの特徴は、自然に近い形でじっくり完熟させることだそう。「農薬は出来るだけ使わず、なるべく手作業で栽培しています。子供から大人まで安心して食べられる、誰にも愛されていて、どこにもないスイーツを作りたい。」と語ってくれました。手間ひまかけて作ったいちごは驚くほど甘く、食べ応え十分です。



ここがオススメ!

- 最高ランクあまおうの超大玉を使用
- まずは指にはめて、可愛さを満喫!
- オールシーズンいちごを楽しめます

苺の実アイス

■ 商品情報

苺の実アイス バニラ 350 円 (税込)
苺の実アイス いちごミルク 350 円 (税込)
苺の実アイス チョコレート 350 円 (税込)

■ 主な販売先

- ・ザ・レイガンズスパ&リゾート
- ・志賀島センター島の幸
- ・浜幸屋
- ・オンラインショップ <https://ichi-tomo.jp/>

■ お問い合わせ先

いちごのともや 田中智哉
TEL: 050-5327-2619

