

チョコミントジェラート
(シングル) 360円

自然の中でのんびりしたたたく
チョコミントジェラート



ミント感
 チョコ量

ジェラテリア HANA

チョコミントジェラート

毎朝手作りしており、牛乳本来の美味しさを感じられる低温殺菌牛乳を使ったチョコミントジェラート。誰でも食べやすいようにとミントフレーバーは強すぎず絶妙。ザクザクとしたフレック状のチョコをランダムに混ぜ込んでいるため、食感の変化を楽しめる。さっぱりとした後味でありながらも、全体を包み込むなめらかな舌触りがクセになる!

ジェラテリアHANA
埼玉県秩父市定峰514-1
☎0494-25-2785
🕒8:00~16:00LO
(春・秋9:00~、冬10:00~)
🗓木曜、金曜
🚗大野原駅からタクシー利用



ワッフル・ジェラート付き(2種)
1,010円

主に地元農家から仕入れた果物や野菜を使って作る、季節のジェラートも合わせて食べたい。
※写真のジェラートはブルーベリーヨーグルトとトマトのシャーベット



ジェラート工房 四っ葉のクローバー

チョコミントジェラート

フランス産ミントリキュールと、ビターなカカオを使って作る大人好みのジェラート。スッキリとした甘さで、ミントの爽やかな後味が印象的だ。ジェラートに必須と言われる乳化剤や安定剤、増粘多糖類といった添加物は一切使用せず、新鮮な生乳や果物などを使ったクリーミーなジェラートを実現。心地良い口当たりとユニークなラインナップに何度でも通いたくなる。



(左)パイナップルジェラート(奥)海のジェラート
(右)チョコミントジェラート いずれもシングル・カップ 330円

ジェラート工房
四っ葉のクローバー
埼玉県熊谷市板井1047-1
☎048-501-7105
🕒13:00~19:00
🗓月曜~水曜
🚗大森生駅からタクシー利用



素材にこそんこをかけた
自然派ジェラート

ミント感
 チョコ量

チョコミントジェラート
(シングル・コーン)
350円