



※WEB ショップ用、配送用のリストです。
店頭でのお渡しは致しかねます。
また、店頭と並ぶフレーバーは別となります。

FLAVOR LIST



Fior di Latte “SHIAWASE”

幸せな牛のミルク（一部に乳成分を含む）

北海道の喜茂別にある牧場タカラさんの「幸せな牛のミルク」を使用のジェラート。牧場主の齋藤さんの愛情を注がれて放牧されている健康で幸せな環境で育った牛の自然な美味しいミルクの良さを閉じ込めました。

Te` Earl Grey

紅茶・キームン（一部に乳成分を含む）

穏やかながら個性のある中国紅茶、キームン。
紅茶のジェラートを作るのに最適な配合を考えてミルクのベースを作り
しっかり煮出し茶葉の風味を閉じ込めました。

Nocciola

ノッチョーラ（一部に乳成分を含む）

数あるヘーゼルナッツの産地の中でも、香りと味のコク深さに定評のある
イタリア・ピエモンテ州の品種「トンダ・ジェンティーレIGP」を自店で
焙煎・ペーストに加工して滑らかなジェラートの中に香りとナッツの
濃厚なテイストと質感を閉じ込めました。

Biancopassione

ビアンコパッションオーネ（一部に乳成分を含む）

ホワイトチョコレートとパッションフルーツのジェラート。
南国のおだやかな酸味と華やかな香り、ホワイトチョコのコクが
合わさり濃厚かつさっぱりという絶妙なバランスになっています。

Pistacchio di Brote D.O.P

ピスタチオ（一部に乳成分を含む）

世界でも最高品質とされるシチリアのブロンテのピスタチオ。
店主の友人が栽培し収穫、一つ一つ目視で良い所を選別して送ってくれた
アクオリーナ用の極上品。ピスタチオの本来のフルーツ感ある香りを
生かすように丁寧に作ったジェラートです。

Vaniglia di Tahiti

タヒチバニラ（一部に乳成分・卵を含む）

バニラビーンズの持つ香りの違いや強弱、好み、そしてその生かし方など
世のバニラ味のアイスやジェラートにはたくさんのコンセプトがあります。
アクオリーナでは選んだ好きな香りのタヒチバニラをしっかりと感じさせ、
かつ新鮮な卵と調和させて特徴的でも食べやすいバニラ味を作りました。

Torta all`Albicocca

トルタ・アルビコッカ（一部に乳成分・卵・小麦を含む）

リコッタチーズに杏のソースを合わせたジェラートに、アマレッティ
という杏仁の香りを持つサクッと軽い焼き菓子を合わせた一品。
アクオリーナ風のアプリコット・チーズケーキのようなフレーバー。

Cannella di Ceylon

セイロンシナモン（一部に乳成分を含む）

スリランカ現地の信頼できる生産者さんから仕入れたセイロンシナモン
スティックとそれを粉末にしたパウダーをお分け頂き、それを使ってしっ
かり香りを抽出し味も付けたスパイス・ミルクジェラート。

Sciroppo d`acero

メープル（一部に乳成分を含む）

カナダ産の味の良いメープルシロップをたっぷり使ったジェラート。
4つのグレードの中でもダークという、メープルシロップらしい香りを
しっかり感じられるものを選びました。イタリアにはなかなか無い
フレーバー。

Cioccolato

チョコレート（一部に乳成分を含む）

チョコレートそのものの風味を生かした、カカオ感もミルクも感じられる
ジェラート。どなたでも楽しんでいただけるよう、かつしっかりとカカオの
香りも楽しめるよう作りました。イタリア・RUKET社で丁寧に作られた
チョコレートを使用。

Crema Tiramisu`

クレマ・ティラミス（一部に乳成分・卵・小麦を含む）

イタリアのドルチェの定番、ティラミスをイメージしたジェラート。
濃厚なマスカルポーネ&卵黄のしっかりしたジェラートにエスプレッソを
浸したスポンジとカカオの風味が加わり良いバランスに！

Ricotta e Mirtillo

リコッタ・ブルーベリー（一部に乳成分を含む）

「2回煮た」という意味のリコッタ。チーズ作りの過程で出るホエーを
使って作った、フレッシュな乳の美味しさを凝縮させたチーズです。
相性の良い自家製のブルーベリーソースと合わせて。

Olio d`Oliva

オリーブオイル（一部に乳成分を含む）

2007年、アクオリーナのオンラインショップ誕生時からのメニュー。
爽やかな青みを持ちつつ辛すぎない、スペインのLa Cultivada社のオリーブ
オイルを混ぜ込んだミルクのジェラートです。

Zabaione

ザバイオーネ（一部に乳成分・卵を含む）※アルコール含む

甘口ワインと卵、砂糖を火を入れながら泡立てたイタリアのクラシックな
クリーム「ザバイオーネ」をジェラートに。奥行きのある熟成香をまとい
た一品。

Amazoncacao

アマゾンカカオ（一部に乳成分を含む）

「La casa di Tetsuo Ota」さんが扱う、ペルーのアマゾンで栽培された
クリオロ種のカカオのペーストを使わせて頂き、このカカオの特徴をしっ
かり出したジェラートを作りました。華やかで奥まで届く香りと酸味とほ
のかな渋み。ローストしたカカオニブを少し合わせて。

Mascarpone e Caffè`

マスカルポーネ・カッフェ（一部に乳成分を含む）

濃厚なマスカルポーネのジェラートにしっかりとコーヒーの風味をつけて。
ミルクコーヒーよりももっとしっかりしたコーヒー感とミルク感があり、
それでいて食べやすい。コーヒーの粉をアクセントに。

Caramello

カラメル（一部に乳成分・卵を含む）

砂糖をしっかりと焦がして作る、クラシックなキャラメルのジェラート。

Stracciatella

ストラッチャテッラ（一部に乳成分を含む）

ミルクジェラートにチョコチップという、イタリアのジェラテリアの
定番フレーバー。アクオリーナでは濃厚なマスカルポーネのジェラート
にチョコチップをイタリア伝統の製法で練り込みました。
シンプルですが是非召し上がって頂きたい一品。



Te` Darjeeling

紅茶・ダーズリン (一部に乳成分を含む)

インド北東部のダーズリン地方で栽培される世界三大紅茶のひとつ。採捻、発酵、乾燥の各製造過程において技術の高さに定評のある茶園のセカンドフラッシュを使い、香りと奥深い味をジェラートに閉じ込めました。

Yogurt

ヨーグルト (一部に乳成分を含む)

北海道の味の濃いヨーグルトを使ったシンプルなジェラート。
永遠の定番シンプルなヨーグルト味は欠かせません。
ファンからのリクエストが常にある一品、定番こそ丁寧に作ります。

Te` Earl Grey

紅茶・アールグレイ (一部に乳成分を含む)

ベルガモットが心地よく香るアールグレイティーのジェラート。紅茶のジェラートを作るのに最適な配合を考えてミルクのベースを作りしっかりと煮出しアールグレイの風味を閉じ込めました。

Cassis Yogurt

カシスヨーグルト (一部に乳成分を含む)

北海道の味の濃いヨーグルトを使ったシンプルなジェラートに、山形のカシスのソースを合わせたフルーティなヨーグルトフレーバー。

Cocco

コココ (一部に乳成分を含む)

非常にシンプルながら、いざ食べたいと思うとなかなか見つからないココナッツジェラート。ミルクジェラートとはまた違ったミルクinessをお楽しみください。

Agrumi Amanatsu

甘夏 (柑橘のシャーベット)

愛媛の柑橘農家さんの作る甘夏のシャーベット。
すっきり、ちょっとほろ苦く味わい深い柑橘の美味しさをどうぞ。
※ミルク不使用

Melone

メローネ (シャーベット)

しっかりと熟して味の濃い、美味しい緑の果肉のアールスメロンをたっぷり使って贅沢なシャーベットに仕上げました。
※ミルク不使用

《父の日セット限定フレーバー》

Fior di latte ITOSHIMA

糸島ミルク (一部に乳成分を含む)

福岡、糸島のおいしいノンホモ・低温殺菌牛乳を使ったミルクのジェラート。力強いあじわいを持ちながらもすっきりとした牛乳の魅力をジェラートでもお楽しみください。

Yogurt e Frutti di Bosco

ベリーミックスヨーグルト (一部に乳成分を含む)

味が濃く酸味のあるヨーグルトに、いちご、ブルーベリー、カシス、サワーチェリーのミックスを合わせた風味豊かなジェラート。

Mandarino

マンダリーノ (マンダリンオレンジのシャーベット)

皮の香りが魅惑的なイタリア・シチリアのマンダリンオレンジ。
皮ごと絞って香りを閉じ込めた果汁をふんだんに使って質感の良いシャーベットに仕立てました。
※ミルク不使用

Cacao caramel

カカオキャラメル (一部に乳成分を含む)

ペルーのアマゾンで栽培されるカカオから作られたペースト "アマゾンカカオ"に、香ばしく炊いたキャラメルを合わせて作った濃厚なフレーバー。独特の酸味と香り、そこに合わせる苦みもあるビターなキャラメル

Cardamomo e scaglie di cioccolato di Modica

カルダモンチョコチップ (一部に乳成分を含む)

すっきりとしたミルクジェラートにカルダモンを香らせて。
ザクザクした食感のモディカチョコレートに、アクセントに少しだけ混ぜ合わせています。

Cream Cheese & Miele

はちみつクリームチーズ (一部に乳成分を含む)

華やかな風味をもつラベンダーの花のハチミツをベースにクリームチーズを合わせてジェラートを作りました。

Ananas

西表島パイン (シャーベット)

この季節に毎年届くのが楽しみな、香り良い西表島の完熟のピーチパイン。ジューシーな実をたっぷり使って南国の恵みを美味しいシャーベットに。果肉は白めですが味ははっきりとパインです！
※ミルク不使用

Ricotta e Hassaku

リコッタ&はっさく (一部に乳成分を含む)

「2回煮た」という意味のリコッタ。チーズ作りの過程で出るホエーを使って作った、フレッシュな乳の美味しさを凝縮させたチーズです。相性の良い自家製のはっさくマーマレードと合わせて。

Biscotti al Caffè'

コーヒー&ビスケット (一部に乳成分、卵、小麦を含む)

コーヒー風味のジェラートに、イタリアで作られたシンプルで味わい深いビスケットを混ぜ込んだフレーバー。アクセントにコーヒー豆の粉を。

Rhum, uvetta e noci

くろみラムレーズン (一部に乳成分を含む)

香りのよいダークラム風味のジェラートにラム酒漬のレーズン、そこにローストして刻んだ信州の胡桃を混ぜ込みました。



《ギフトセット限定フレーバー》

Mandorla

アーモンド （一部に乳成分を含む）

イタリア・シチリアで栽培される良質なアーモンドを軽くローストして、ペースト状にして風味を凝縮しジェラートに。
香ばしさだけではなくアーモンドの香りも楽しめる一品です。

Sorbetto al Cioccolato

チョコレートソルベット

程よいビター感と酸味、フルーティさを持つバランスの良いチョコレートを、風味をダイレクトに感じられるよう乳製品を使わずソルベット仕立てにしました。

※ミルク不使用

Anguria

すいか （シャーベット）

熊本から届いた昔ながらの美味しいすいかを、食感もほのかに残しシャーベットに。配合の大部分がスイカ。

よりしっかりと果実を感じて頂けるよう作りました。

※ミルク不使用

Ananas

西表島パイナップル （シャーベット）

香り良い西表島の完熟のピーチパイナップルに、セージやミント、ローズマリーを香らせて。風味のしっかりとした、ポタニカルな一品です。

※ミルク不使用

Rabarbaro Yogurt

ルバーブヨーグルト （一部に乳成分を含む）

北海道のルバーブに軽く火を入れ香りを引き出し、味の濃いヨーグルトを合わせてジェラートに。ベリーのような香りと酸味に、まろやかさがプラス。

Mirtillo

ブルーベリー （シャーベット）

味が濃く美味しいフレッシュのブルーベリー。香りも生かしながら濃厚なシャーベットに仕上げました。

※ミルク不使用

Frutto della Passione

パッションフルーツ （シャーベット）

南国、奄美大島のパッションフルーツのシャーベット。季節を感じる一品です。

※ミルク不使用

Limone

リムーネ （シャーベット）

すっきりとしたレモンのシャーベット。

生口島のノンケミカルレモンの果汁で作ったシャーベットに、皮ごと作ったマーマレードも混ぜ込んであります。

※ミルク不使用