



「ガンジー牛乳」を使った くるくるジェラート のご提案

- 1、加勢牧場の「ガンジー牛乳」
- 2、必要な道具 & 設備
- 3、商品の荷姿
- 4、保管方法
- 5、提供方法
- 6、オリジナルフレーバーの開発と費用
- 7、その他注意事項

1、加勢牧場の「ガンジー牛乳」 ～その1～



世界的にも飼育頭数が少なく、日本国内ではわずか約200頭しか飼育されていない大変希少な乳用種「ガンジー牛」。白黒のホルスタイン種に比べて搾れる牛乳の量は約半分と少ないものの、栄養価が高く、すっきりとした味わいが特徴です。

その希少性と品質の高さから、欧米では古くから「貴族の牛乳」や「ゴールデンミルク」と呼ばれ、愛されてきました。



加勢牧場は、新潟県長岡市（旧わしま村）の人里離れた山の中にある牧場で、ガンジー牛を23頭のみ飼育する超小規模な牧場です。自然豊かな環境で、1頭1頭大切に飼育し、良質な牛乳の生産に取り組んでおります。

1、加勢牧場の「ガンジー牛乳」 ～その2～



加勢牧場では、ジェラートをはじめとした各種乳製品を、小ロットで製造できる設備を整えております。

丹精込めて育てたガンジー牛から搾った新鮮な牛乳を、搾りたての美味しさそのままに、迅速にアイスに仕上げるのが、私たちのこだわり一つです。



今回ご提案させていただく「ポーション型ソフトアイス」は、ガンジー牛乳を100%使用して製造しております。また、使用している材料は、ジェラートづくりに最低限必要な、厳選したシンプルなものに限り、ガンジー牛乳本来の美味しさを最大限に引き出せるよう努めております。

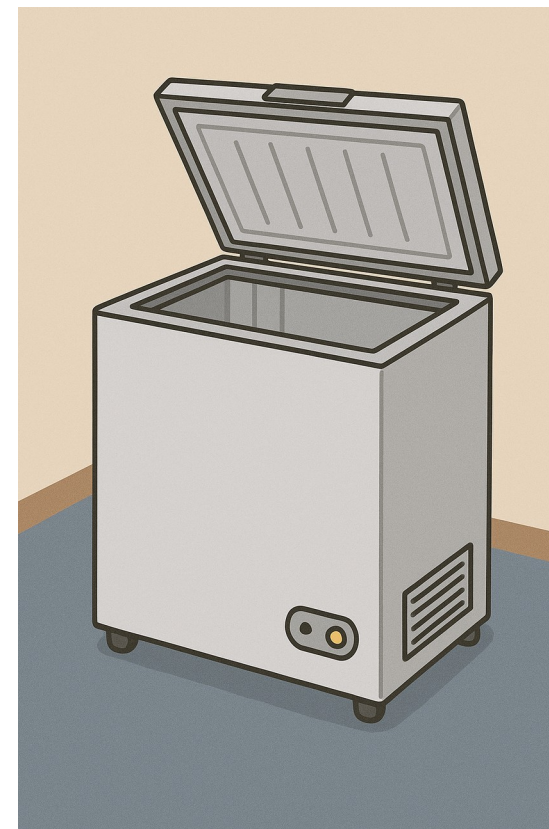
2、必要な道具 & 設備



押出すマシン

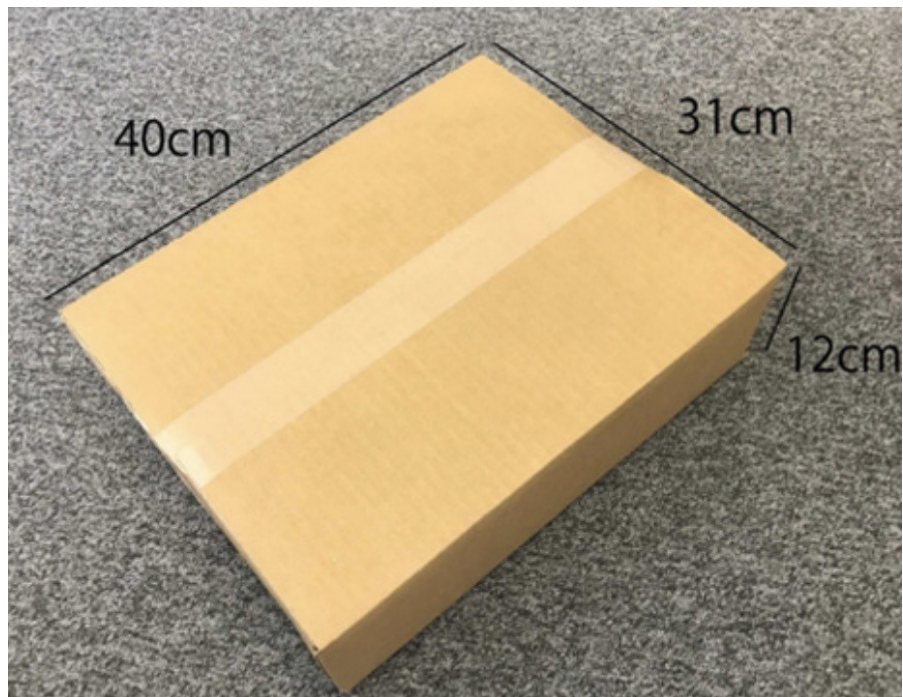


-18℃ 以下の
保管用冷凍庫



-10℃ 前後で
保管可能な冷凍庫

3、アイスの荷姿



- 1箱 24個入り。写真の大きさの箱でのご納品となります。
- クロネコヤマトで発送する場合、4箱1括でお送りします。
- 商品が届き次第、 -18°C 以下の冷凍庫で保管してください。

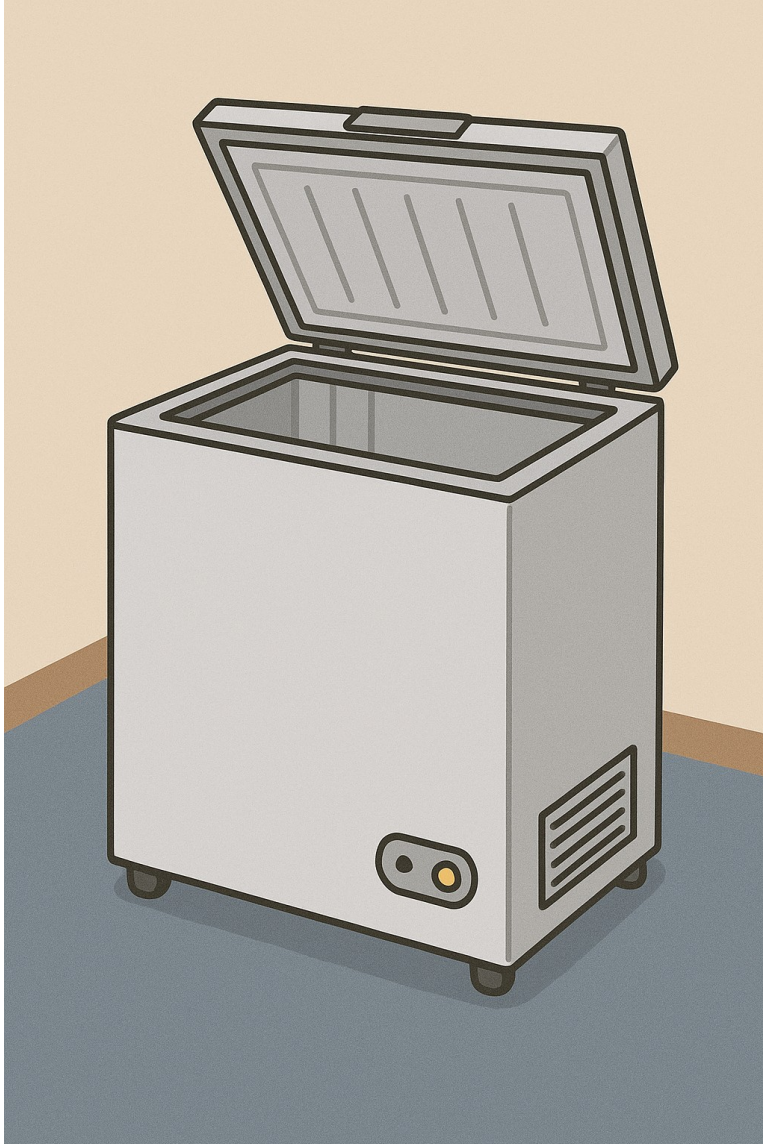
4、保管方法 ～その1～



すぐに販売をしない場合、できるだけアイスは箱の中に入れたまま -18°C 以下の冷凍庫で保管をしてください。

光（紫外線）に当たってしまうと商品劣化に繋がります。

3、保管方法 ～その2～



店舗で本商品を販売する場合、可能であれば、販売する前日（12 時間以上前）に -10°C 前後の温度設定した冷凍庫に移して頂き、柔らかくなったものを使用してください。

-18°C 以下の冷凍庫から出したものだと、硬すぎて押し出せません。

5、提供方法



①冷凍庫から取り出して容器の底のシールを剥がす



②容器をマシンにセットする



③抽出ボタンを押す



④コーンやカップに盛り付ける

6、オリジナルフレーバーのご提供も可能です



あなたのお店でしか食べることのできない「オリジナルポーション型ソフトアイス」を開発・小ロットからの製造が可能です。

もちろんソフトアイスだけでなく、業務用アイスやカップアイス。ソフトクリーム（ソフトクリームミックス）なども小ロットから製造できます。

「こんなアイスを販売したい！」
「こだわりのジェラートを食べて頂きたい！」

こういった思いをお持ちであれば、いつでもお気軽にお問合せください

7、その他注意事項

1、-10℃の冷凍庫での長期保管は避けてください。-18℃の冷凍庫から、-10℃の冷凍庫に移したら、なるべく早く販売してください（概ね2週間以内）。衛生面に問題ありませんが、食べた瞬間の舌触りなどの面で品質劣化が生じる可能性があります。

2、イベントなどで販売を行う場合、-18℃の冷凍庫から常温に置き、適度な柔らかさにしてからご提供が可能となります（適度な柔らかさになったら再度冷凍庫に入れてください）。ただ、なるべくゆっくり解凍することを心掛けてください。特に夏場で外気が30℃以上になる場合、アイスの表面だけが先に溶け、中心がカチカチな状態のまま押し出してしまうと、うまく抽出されません。
常温で解凍する場合、箱に入ったまま日陰で1時間程度放置しておくで、概ね程よい柔らかさになります。気温や湿度によって変動が有るので、常にアイスの硬さに注意しながら解凍してください。

3、オリジナルフレーバーの開発につきましては、毎年10月～3月までの冬季限定とさせていただきます（レシピが確立している状態での製造については通年対応できます）。また、ガンジー牛乳は生産量が限られているため、時期によっては製造に時間がかかったり、場合によっては対応できない状況が発生する可能性があります、それらをご理解頂いた上でご依頼ください。

4、オリジナル商品の場合は、ご依頼からご納品まで2～3週間ほどかかります。