

Vegan!

TAMA GELATO

VEGAN GELATO?

大学 福祉栄養学科 プロデュース!

植物性材料のみを使用した
アレルギーフリーのジェラートがベース。
乳脂肪分不使用なので脂質が少なく、
カロリー控えめでヘルシー!

ベースの原材料は米粉・豆乳・綿実油・砂糖。
舌触りはなめらかで、濃厚さとコクがありますが
後味はさっぱりとして食べやすいです!

みんなで見出し合い、
研究を重ねて
やっと完成しました。
ぜひ一口食べてください!

材料の配合や様々な
フレーバーを試した結果、
ほうじ茶と黒ゴマが
イチオシでした!

トッピングの
組み合わせも
何度も試行錯誤を
繰り返しました!

2スクープ
入り!

TAMA GELATO



170
yen

ほうじ茶ジェラート



170
yen

黒ゴマジェラート



300
yen

ほうじ茶ジェラート
パフェ



300
yen

黒ゴマジェラート
パフェ

あんこ・白玉・コーンフレークを
トッピング!

