



ジェラート専門店「GELATERIA solege」

クリスマス限定フレーバー12月10日(日)から提供開始

株式会社グルメ杵屋（大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：棕本充士）が運営するGELATERIA solege から12月10日(日)～12月25日(月) クリスマス限定フレーバーが登場します。



【solege 店舗詳細 HP】<https://solege.jp/>

(ベリーメリーミルクフィユのみ限定)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

本件についてのお問合せ先: 管理部 康 Tel:06-6683-1222 Mail: z.kang@g-kineya.com



solege (ソレージェ) 詳細

イタリア語の「太陽」"sole"をもとに名付けました。もぎたてフルーツのようなみずみずしさを感じるソルベや、イタリアから届く、贅沢なまでに濃厚なピスタチオなどがあります。

solege のソルベは、独自の非加熱製法により、生の果実を生のまま*1 もぎたてフルーツのような、みずみずしさを感じていただけます。国内外の厳選した素材を使用したジェラートはベースミックスに頼らず、ひとつひとつ原材料に合わせたレシピが設計され毎日丁寧に手作りしています。フレーバーは合計 100 種類以上。お店では日々 18 種類を提供しています。それぞれの個性がきわ立ち、選ぶたびに新しい。北イタリアの人々に愛される、素材を生かしたシンプルなおいしさです。

*1 一部のフレーバーでは、果実に火入れをしています。(本日のフレーバーは公式 HP や LINE にて)

solege クリスマスフレーバーの詳細

「ベリーメリーミルフィーユ」

焦がしバターと A グレード※バニラビーンズをたっぷり入れた、カスタードに薔薇のような香りがする、甘酸っぱいタイベリーを練り込んでいます。アクセントにクレープ生地を乾燥させたフィアンティーヌをホワイトチョコで固めて混ぜ込んで仕上げています。

※1 4センチ以上のバニラビーンズ使用

【クリスマス限定フレーバー】

サイズ : シングル/ダブル/トリプル

価格 (税込) : 380 円/480 円/580 円

(オプション) ワッフルコーン : プラス 30 円

ドライアイス 1 時間 30 分まで無料

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

本件についてのお問合せ先: 管理部 康 Tel:06-6683-1222 Mail: z.kang@g-kineya.com

店舗詳細

全5店舗（キッチンカーを除く）

- 北加賀屋店（工房併設店舗）
- 中之島美術館店
- ラグザ大阪 B1F 店（工房併設店舗）
- 泉南ニトリ店
- トナリエ星田店

HP：[solege（ソレージェ）](https://solege.com)



会社概要

【会社概要】

社名：株式会社グルメ杵屋



本社所在地：大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号

代表執行役社長：椋本 充士

事業内容：飲食店の経営を主たる業務とする

設立：1967年3月18日

HP：[グルメ杵屋 \(gourmet-kinoya-hd.co.jp\)](https://gourmet-kinoya-hd.co.jp)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

本件についてのお問合せ先: 管理部 康 Tel:06-6683-1222 Mail: z.kang@g-kinoya.com