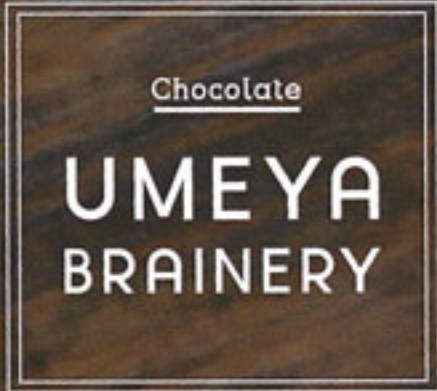


# Bean to Bar チョコレートを使用！ 風味と旨味と口どけにこだわった チョコレートアイスクリーム



カカオ農園から届いた良質なカカオをチョコレートアイスにしました。

カカオの産地で味わいや風味が全く異なりますので

それぞれお楽しみいただけます。



粗く砕いたカカオニブ入り  
ザクザクした食感が特徴！

## カカオの産地別 チョコレートアイス3種類食べ比べ！！



ガーナ



ガーナ産の豆が持つ  
ほど良いマイルドさが楽しめる  
甘さ控えめな味わい。



ベリーズ



白ブドウやハチミツのような  
味わいはアイスクリームとぴったり。



バリ



酸味や香りがダイレクトに伝わる  
なめらかな口どけ。

### UMEYA BRAINERY(ウメヤブレインリー)とは

福岡県宗像市にあるチョコレート工房。カカオ豆の産地が抱える貧困や環境問題などを「チョコレートづくり」を通して少しでも支援ができればという想いのもと製造・運営しています。そんな UMEYA BRAINERY のチョコレートは、厳選したカカオ豆と有機きび砂糖のみで作られており、混じりつけない純粋なカカオの香りと味わいが特徴です。これからもお客様とカカオ豆の産地との架け橋になるような「チョコレートづくり」を行なっていきます。



### UMEYA BRAINERY アイスボックス



チョコレートアイス(ガーナ)×2  
チョコレートアイス(ベリーズ)×2 各2個入り  
チョコレートアイス(バリ)×2 6個セット

合計 **5,580円**(送料込)

■内容量：1個 85ml ■アレルギー品目：乳  
■保存方法：冷凍(-18℃以下)

※価格は税込価格です。

ご注文はうめ屋で承ります！

UMEYA  
BRAINERY

TEL 0120-777-075 FAX 0120-888-021

UMEYA BRAINERY 株式会社

〒811-4164 福岡県宗像市徳重 545-6  
営業時間：10：00～18：00 定休日：不定休

Instagram  
@umeyabrainery

Facebook  
@UMEYA BRAINERY Inc.

