



### 低温殺菌した搾りたて牛乳を使用 甘さ控えめの濃厚なジェラート

#### 1 カネコミルク

自家産の搾りたて牛乳を低温殺菌することで、牛乳本来の味を出し甘さを控えめにしたなめらかな食感のジェラートは、自家農園でとれる栗や梅などを中心に八王子産及び近回りの食材の使用を心掛けて作られました。道の駅八王子滝山でぜひお楽しみください。

希望小売価格(税込)	シングル350円/ダブル450円/トリプル550円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、ぶどう糖、安定剤
主原料産地	八王子産及び国内産
内容量	120ml
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	道の駅八王子滝山
ターゲット	性別・年齢にかかわらず
利用シーン	お買いもの、お出かけ後にほっとするひと時のお供に

### 搾りたて牛乳をたっぷり使用 甘さ控えめのさっぱり味ソフトクリーム

#### 2 カネコミルクスペシャルソフトクリーム

自家産の搾りたて牛乳を低温殺菌することで牛乳本来の味を出し甘さを控えめにした、なめらかな食感のソフトクリームです。シンプルな製法でどなたでもおいしくいただけます。道の駅八王子滝山でいただける極上の一品です。

希望小売価格(税込)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、安定剤
主原料産地	八王子及び国内産
内容量	120ml
販売エリアの制限	道の駅八王子滝山
ターゲット	性別・年齢にかかわらず
利用シーン	お買いもの、お出かけ後にほっとするひと時のお供に

お問合せ先 金子 キミ代

TEL 042-692-1675 FAX 042-692-1675

mail 6921675@gmail.com

URL <http://www.michinoeki-hachioji.net/publics/index/31/>