

人気ソフトクリーム店がカフェ・飲食店向け「牛乳屋さんのジェラート」の販売を開始



**2019年にオープンした、大人気店「牛乳屋さんのソフトクリーム」が
より多くの方々にお楽しみいただけるようこだわりのミルクジェラートの販売を
カフェ・飲食店さま向けにスタートします。**

東京都内でも個性が際立つ駅が連なる JR 中央線沿線で、独自の落ち着きで隠れた人気を誇る阿佐ヶ谷。最近では、ドラマの舞台などとしても名高いエリアでひととき人気を誇る「牛乳屋さんのソフトクリーム」（有限会社宮野乳業 代表取締役 宮野雄一郎）がカフェ・飲食店向けの「牛乳屋さんのジェラート」の販売を開始します。2019年にオープン以来、着実に地域に定着し安定した集客を誇る当店のソフトクリームのレシピをそのままに喫茶店やカフェなどの飲食店のデザートとして、多くの皆さまに生乳の風味と栄養を最大限に引き出したミルクジェラートを味わっていただくことが出来ます。こだわりを詰め込んだ「牛乳屋さんのジェラート」は新鮮な牛乳の風味が口全体に広がりつつ、すっきりした後味が特徴。

飲食店さまには、コーンやカップでのご提供を含めて各店舗さまオリジナルのアレンジでご提供いただけます。

- ジェラートの原料の約 80%には、牛から搾ったままの脂肪球の状態を維持するためホモジナイズド処理を行わない「ノンホモ」かつ、生乳の風味や栄養を出来るだけ損なわないよう殺菌温度の影響を極力避けるため、パステライズ殺菌(72℃15 秒間)を採用した牛乳を使用。
- 1 ロット 4ℓ パッド入り×3（合計 12ℓ）単位での販売。

『2019年にオープンした牛乳屋さんのソフトクリームも7年目を迎え、おかげさまで多くのお客様にご好評をいただいております。牛乳の本来のおいしさをより多くの方々にお楽しみいただけるよう、この度、飲食店さま向けに「牛乳屋さんのソフトクリーム」と同じ原料を使用した「牛乳屋さんのジェラート」の販売を開始いたします。

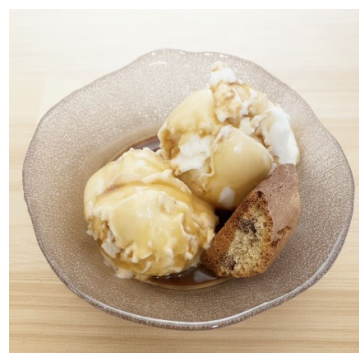
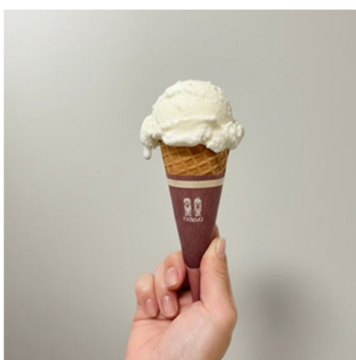
ソフトクリームサーバーのない飲食店さまでも手軽な形でお取り扱いいただけますので、こだわりのジェラートを召し上がっていただければ幸いです。』-『牛乳屋さんのソフトクリーム』店主、宮野雄一郎

「牛乳屋さんのジェラート」取扱い 1 店舗目は、

- 店舗名 : 「LIGARE COFFEE」
- 住所 : 132-0021 東京都江戸川区中央 2-26-2
- Instagram : @ligare_coffee

ー 販売開始は 2025 年 11 月 20 日（木）

ー コーン 350 円（税込） アフォガード 500 円（税込）で提供



このリリースに関するお問い合わせ先

(有)宮野乳業 宮野雄一郎 03-3392-3012 y-miyano@homemilk.co.jp

LIGARE COFFEE 西野宏太郎 03-5678-9772 nishino@srm-tokyo-coffee.shop