

みさお牧場直営店

ミルク工房ツェラテリアMISAO

みさお牧場



営業時間 10:30~17:00 (10月から4月)

10:30~18:00 (5月から9月)

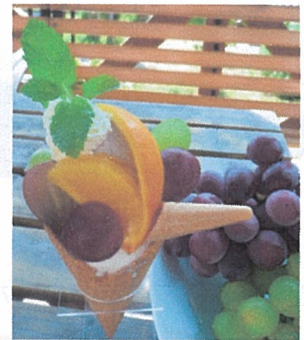
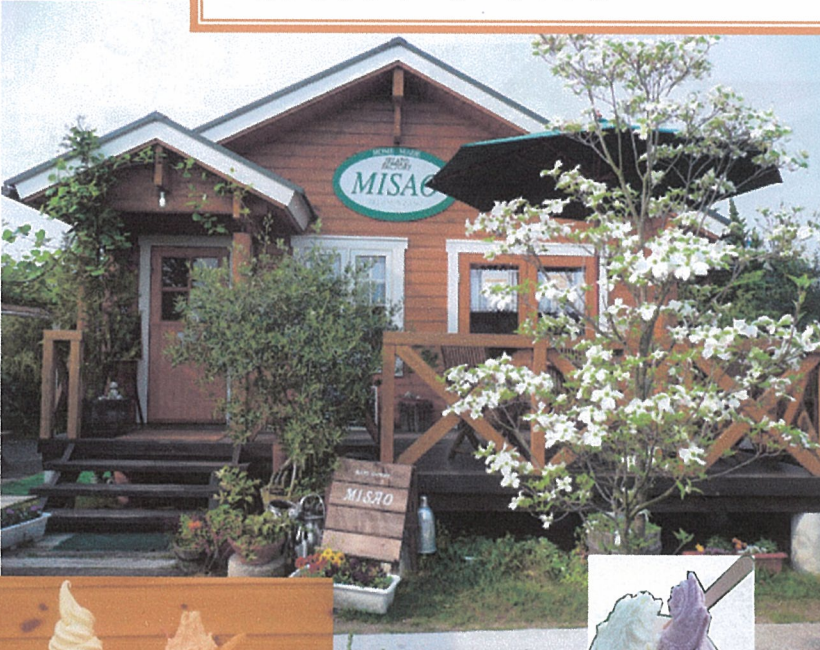
〒709-1201

岡山県岡山市南区北七区628

TEL 08636-2-5542



本店



Pモール藤田店



営業時間 10:30~19:00

〒709-0221

岡山県岡山市南区藤田560-209

TEL 086-296-8025



ジャージー牛



国内飼養頭数は10,000頭余りと言われる最重要品種である。乳質が濃厚で、乳脂率5%、無脂固形分率9%を超え、高脂肪、高品質を特色としたMISAOの製品作りには欠かせない。



ジェラート・ソフトクリーム

ジェラート (Gelato)はイタリア語で「凍った」という意味の名前がついた氷菓。一般的なアイスクリームと比べて空気含有量が35%未満と少なく密度が濃く味にコクがある。

また、乳脂肪分は4~8%で一般的なアイスクリームの約半分であり比較的低カロリーである。

MISAOでは自家製搾りたて牛乳・産みたて卵を使用し、生のフルーツや野菜など、ジェラートの素材はできるだけ近くの厳選された生産者の方に分けていただいたものだけを使用しているの新鮮で安全です。

ソフトクリームはフリーザーの中で攪拌されながら冷却され、適量の空気(約40%)を抱きこみ、なめらかで適度な冷たさをもった「出来立ての」アイスクリームである。

牛乳を主原料としているためジャージー牛乳を使っているMISAOオリジナルのミックスは濃厚で贅沢な味が特徴です。

MISAO ジャージー牛乳 & 卵を使った Sweets

特濃ミルクプリン・牧場たまごプリン・ツフォンケーキ
ベイクドチーズケーキ・パイシュージェラート



各種お祝いジェラートケーキ ウエディングジェラートケーキ



季節の贈答品

あなた好みのオリジナルジェラート



業務用・個人用

ジェラート & 動物ふれあい広場の出張できます!!

