



《報道関係様》

2018年3月7日  
ファーストノート株式会社

## 自由が丘のチョコレートジェラート専門店

“GELATERIA VITALI (ジェラテリア・ヴィタリ)”

春の新作と共に、3月10日新シーズンスタート！

～3/10から2018年シーズンの営業開始～

ファーストノート株式会社（本社：東京都目黒区）は、昨年11月中旬より冬期休業していたチョコレートジェラートの専門店「GELATERIA e CIOCCOLATERIA “VITALI”（ジェラテリア・ヴィタリ）」の2018年シーズンの営業を3月10日から開始します。

“GELATERIA VITALI(ジェラテリア・ヴィタリ)”は、フィレンツェ・ヴィタリ社と共同で、素朴で力強いフィレンツェのチョコレート作りの伝統を活かしたジェラートメニューを開発し、自由が丘に昨年4月に開店した新しいジェラテリアです。

カカオ80%相当の日本一濃厚なチョコレートジェラート(当社比較)「カカオ・エクストラ・アマーロ」や、ベネズエラ産チョコレートで作るカカオ69%相当のフルーティーなチョコレートジェラート「フォンデンテ・アル・チョコレート」などチョコレートジェラートだけでも8種類以上をラインナップするスペシャルショップです。

2018年新シーズンは、春の新作を用意し、チョコレートラバーの皆様に向けてリリース致します。





## VITALI 春の新作ラインナップ

### ① “アルチョコレート・ローズ”

薔薇薫るチョコレートジェラート。カカオ69%相当のハイカカオのチョコレートジェラートとローズの薫りがマリアージュ。やや酸味あるチョコレートの口溶けの後に薔薇の香りが追いかけてきます。

### ② “アルカカオ&ベルガモット”

カカオ69%相当のカカオソルベにベルガモット100%のストレート果汁を加えた柑橘系チョコレートジェラート。力強いカカオの香りの後に爽やかな酸味としっかりとした苦みが残る大人のジェラート。(画像なし)

### ③ “アルチョコレート・いちご”

静岡産イチゴだけを、収穫当日にイチゴ農家自身が作った自家製コンポートを贅沢に使ったチョコレートジェラート。イチゴの甘酸っぱさと粒々まで、まるごと楽しめる一品です。

### ④ “ラッテ・ディ・桜”

ミルクジェラートに国産桜花と国産桜葉を合わせて桜香るジェラートに仕上げました。  
ほんのリピンクの色合いが春の訪れを感じさせます。

### ⑤ “ヘーゼルリッチ・ソフト ~withキャラメリゼナッツ”

イタリアでは最高級とされるIGPピエモンテのヘーゼルナッツをたっぷり練り込んだソフトクリーム。カリッと仕上げたキャラメリゼヘーゼルを添えて。

① “アルチョコレート・ローズ”



② “アルチョコレート・いちご”



④ “ラッテ・ディ・桜”



⑤ “ヘーゼルリッチソフト”





## GELATERIA e CIOCCOLATERIA “VITALI” (ジェラテリア・ヴィタリ)

〒152-0035

東京都目黒区自由が丘1-14-8

東急東横線自由が丘駅北口徒歩3分自由通り

TEL/ FAX 03-6421-4277

毎週火曜日・水曜日定休

営業時間 13:00～19:00

[http:// www.vitali.jp](http://www.vitali.jp)



### ■ 本件に関するお問い合わせ先 ■

運営会社：ファーストノート株式会社 ヴィタリ事業部

TEL:03-6412-8691 FAX:03-6412-8692 e-mail: [press@lepiepi.com](mailto:press@lepiepi.com)