



Hybrid

ハイブリッドマルチアイス BOXの特徴

ハイブリッドアイスクリームとは、特殊な配合と新製法で作った溶けにくいアイスクリームで、凍ったまま普通のアイスとして食べるのはもちろんのこと、溶かしてムースとしてもおいしくいただける、二通りの楽しみ方ができる新開発のアイスクリームです。

新開発の
溶けにくい
アイスクリーム

佐川急便でお届
ダンボール箱詰
超低温保冷剤入

溶かして
ムースとしても
召し上がれます

蔵王山麓で生産される新鮮な生乳を使って、溶けにくいよう新製法で作ったアイスクリームのギフトセットです。4種のアイスクリーム(110ml)を各6個ずつ合計24個も詰め合わせたメガ盛りアイスなのに、送料無料(ただし、沖縄・離島を除く)3,000円でお届けする、インターネットショップ専用のとてもお買い得な商品です。

凍らせたまま普通の滑らかなアイスクリームとしてお召し上がりいただく他に、冷蔵庫で溶かせばふわふわのムース(またはババロア)としても食べられる二通りの楽しみ方ができるハイブリッドなアイスクリームです。

(各商品の特微)

○セレクトバナラアイスクリーム (110ml)

天然のバナラ抽出液から作った選りすぐりの香料(天然バナラ香料)で作ったバナラアイスクリーム

○仙台いちごアイスクリーム (110ml)

東北一の規模を誇る宮城県亘理郡のいちご生産地で栽培されているいちごを使用したアイスクリーム

○チョコレートアイスクリーム (110ml)

チョコレート感とコクがあって、フレーバーのバランスも優れた高級なココアで作ったアイスクリーム

○宇治抹茶アイスクリーム (110ml)

高級なお茶の産地として知られている京都宇治市周辺で生産されている選りすぐりの抹茶を使用



●**アイスクリーム（セレクトバナナ）** 種類別：アイスクリーム

無脂乳固形分：9.0%、乳脂肪分：12.0 %、卵脂肪分：0.5 %

原材料名：生乳、乳製品、砂糖、水あめ、卵黄、ゼラチン、食塩、安定剤（増粘多糖類）、香料

内容量：110ml エネルギー：140kcal/1個当り ・保存方法：要冷凍（-18℃以下）

製造者：山田乳業株式会社/宮城県白石市字半沢屋敷前 155

●**アイスクリーム（チョコレート）** 種類別：アイスクリーム

無脂乳固形分：9.0%、乳脂肪分：12.0 %、卵脂肪分：0.5 %、チョコレート脂肪分：0.6%

原材料名：生乳、乳製品、砂糖、水あめ、ココアパウダー、卵黄、ゼラチン、食塩、安定剤（増粘多糖類）

香料 内容量：110ml エネルギー：150kcal/1個当り ・保存方法：要冷凍（-18℃以下）

製造者：山田乳業株式会社/宮城県白石市字半沢屋敷前 155

●**アイスクリーム（仙台いちご）** 種類別：アイスクリーム

無脂乳固形分：7.0%、乳脂肪分：8.0 %、卵脂肪分：0.5 %

原材料名：生乳、乳製品、砂糖、いちご、水あめ、卵黄、レモン濃縮果汁、ゼラチン、安定剤（増粘多糖類）、香料、紅麴色素

内容量：110ml エネルギー：119kcal/1個当り ・保存方法：要冷凍（-18℃以下）

製造者：山田乳業株式会社/宮城県白石市字半沢屋敷前 155

●**アイスクリーム（宇治抹茶）** 種類別：アイスクリーム

無脂乳固形分：7.0%、乳脂肪分：8.0 %、卵脂肪分：0.5 %

原材料名：生乳、乳製品、砂糖、水あめ、抹茶、卵黄、ゼラチン、食塩、安定剤（増粘多糖類）

内容量：110ml エネルギー：115kcal/1個当り ・保存方法：要冷凍（-18℃以下）

製造者：山田乳業株式会社/宮城県白石市字半沢屋敷前 155

●**下記の点にご注意ください**

- 凍らせた状態では普通のアイスクリームと変わらない滑らかな食感のアイスクリームです。（従来品よりも滑らかな舌触りに改良しました）
- ハイブリッドアイスは特別に撥水加工した**ダンボール箱**に**超低温保冷剤**を入れた状態で**佐川急便（冷凍便）**でお届けします。（沖縄・離島を除く）
※沖縄・離島はヤマト宅急便でしか配送できないため、別途送料が加算になります。
※**ダンボール箱と保冷剤、佐川急便を使うことで大幅にコストダウンし価格を引き下げました。**
※**ハイブリッドアイスクリームは、同商品を複数個または冷凍スイーツと同梱が可能ですが、従来品のアイスクリームとは同梱できません。**
※**従来品のアイスクリームと同梱する場合には、別途ヤマト宅急便料金が加算になります。**
- 佐川急便（冷凍）で発送テストを行っており、温度管理上も問題なくお届けできることを確認してありますが、配送トラックからお手元に届ける間に柔らかくなる場合もありますので、受け取りになられてからはすみやかに冷凍庫に商品に移していただきますようお願いいたします。
※受け取りになられた時に、少し柔らかくなっても冷凍庫で硬化すれば問題ありません。
※通常の配送上問題はないはずですが、万一品質に問題があった場合にはお取り換えいたしますので、当社までご連絡ください。 **フリーダイヤル：0120-987-369**
- 冷蔵庫で溶かした商品はそのままムースとしてお召し上がりいただけます。
※ムースとしてお召し上がりの際は冷蔵庫で解凍し、できるだけ早めにお召し上がりください。
※**完全に溶けたハイブリッドアイスは再冷凍はしないでください。（少しシャリシャリになります）**

(溶け具合を比較)

●溶け具合の変化を比べてみました

●解凍スタート

通常のアイスクリームとハイブリッドアイスクリームを常温に置いて溶け具合の変化を比べてみました。



●1時間後

従来のアイスクリームはカップの周りから溶けはじめて量が減ってきましたが、ハイブリッドアイスは柔らかくなっても表面の見た目は変わりありません。



●3時間後

従来のアイスクリームは液体状に溶けて全体に量も減ってしまいましたが、ハイブリッドアイスは完全に溶けてはいるものの(ムース状)表面と量には大きな変化は見られません。



●冷蔵庫で溶かすと

冷蔵庫に24時間以上保管した後、スプーンですくってみるとこの通り。従来品は完全に液状になりますが、ハイブリッドはムースまたはババロアとしてお召し上がりいただけます。



(発送形態)

この商品は佐川急便（冷凍）指定で発送いたします。（沖縄・離島はヤマト便となるため、別途送料がかかります）

アイスクリーム 24 個を撥水加工した専用のダンボール箱に入れ、上に超低温用保冷剤を詰めて発送します。発送からお届けまでは厳重に冷凍保管いたしますので、お届けになりましたらすみやかに冷凍庫に移して保管していただくようお願いします。



アイスクリーム用の超低温保冷剤を詰めて発送するので冷気が保たれます

(取り扱っているショッピングモール)

フロム蔵王本店（e-ストア）

<http://www.from-zao.co.jp/>

フロム蔵王 Yahoo ショップ

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/from-zao/>

フロム蔵王楽天市場店

<http://www.rakuten.co.jp/from-zao/>

フロム蔵王 au ショッピングモール

<http://m.aumall.jp/user/13264262>

フロム蔵王ポンパレモール店

<http://store.ponparemall.com/from-zao/>