



VITALI
GELATERIA

GELATO

「チョコレート」の美味しさを
ジェラートで表現する

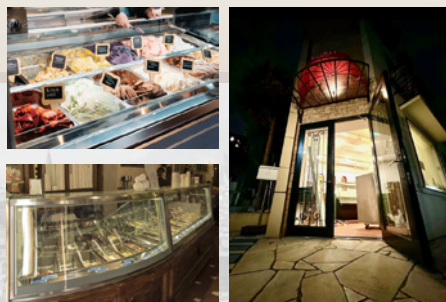
ジェラテリア・ヴィタリは、
フィレンツェ伝統のチョコレート作りを活かした
新しいチョコレートジェラートを業務用販売いたします。

今や日本でも定番となったジェラートを
お店のラインナップに手軽に加えることができます。

『VITALI』とは？

本場イタリア・フィレンツェの本格派老舗ジェラート店。

〈ジェラテリア・ヴィタリ〉は、イタリア・フィレンツェのチョコレート工房(VITALI)の「チョコレートジェラート専門店」です。
世界中から選りすぐったカカオを高配合し、甘さを控えて特長を引き出した(VITALI)のチョコレートジェラート。
若き職人カップルが手間と情熱を注いで作り出す温かなその味わいを、GELATOで表現し、「チョコレートをもっと楽しもう」という想いで誕生したのが〈ジェラテリア・ヴィタリ〉です。



カカオの多彩な味わいを生かしたジェラートの数々



チョコ味のジェラートは、レギュラーメニューだけでも8種類。カカオを限界まで配合し、生チョコのような濃密さと力強い味わいに仕上げた【Cacao Extra Amaro (カカオ・エクストラ・アマロ)】や、穏やかな苦味とフルーティーな酸味が爽やかに広がる【Fondente Al Cioccolato (フォンデンテ・アル・チョコレート)】など、カカオとチョコの個性を活かした多彩な味わいをご用意しています。

良質な素材の味わいが楽しめるその他のジェラート



ミルクジェラートには、甘み・香り・コクが豊かな奥出雲の低温殺菌「木次バスチャライズ牛乳」をふんだんに使用。イタリアンジェラートの定番人気「ピスタチオ」と「ヘーゼルナッツ」は、ピスタチオにはシチリア産、ヘーゼルナッツにはピエモンテ産のともに最高品質のペーストを最大量使い、香ばしく濃厚な味わいに。ソルベ (シャーベット)類は砂糖を極力控えてフルーツの自然な甘みや香りを大切に、旬の美味しさをお届けしています。

GELATO MENU

Chocolate チョコベース

<h3>カカオ・アマロ</h3> <p>カカオの官能的な香りが広がるチョコレートジェラート。濃厚な味わいながら後味は軽く、口溶けがめらめら。</p> 	<h3>フォンデンテ・アル・チョコレート</h3> <p>ベネズエラ産を中心としたチョコレートジェラート。チョコレートのフルーティーなアロマと酸味が爽やか。</p> 	<h3>チョコラッテ</h3> <p>ミルクチョコレートのやさしい味わいのジェラート。チョコレートの軽い酸味と牛乳の甘さが絶妙にマッチ。</p> 	<h3>アル・チョコレート・ローズ</h3> <p>芳醇な香風のシロップを当店人気の濃厚チョコジェラートにin。程よい酸味が癖になります。</p> 
--	--	--	---

Milk ミルクベース

<h3>木次リッチミルク</h3> <p>奥出雲「木次バスチャライズ牛乳」100%使用の贅沢な逸品。牛乳の本当の香り、甘み、豊かなコクが味わえる。</p> 	<h3>ピスタチオ・シチリア</h3> <p>香り高いシチリア産ピスタチオの濃厚ジェラート。塩を少しまかせることでナッツのコクと甘さをアップ。</p> 	<h3>グリーンティー</h3> <p>高品質な抹茶を使用し丁寧に練り上げました。ほのかな甘さと抹茶の渋みが絶妙なバランスを保つ、抹茶好きのための一品です。</p> 	<h3>塩キャラメル</h3> <p>ギリギリまで焦がしたホクホクキャラメルとフルクを合わせたジェラート。グラントの塩を入れてしまりのある味わいに。</p> 
---	---	--	--

Sorbet ソルベベース

<h3>カシス</h3> <p>高ポリフェノール、美しい色と渋みのある甘酸っぱさ。季節を問わず楽しめるソルベジェラートの代表格。</p> 	<h3>シチリアレモン</h3> <p>香り高いシチリア産レモン果汁だけを使ったソルベ。さわやかな風味と甘酸っぱさが口中に広がる。</p> 	<h3>ブラッドオレンジ</h3> <p>シチリア産のブラッドオレンジ100%のソルベ。鮮やかな色と爽やかな香りが暑い時期にピッタリです。</p> 	<h3>パイナップルソルベ</h3> <p>果肉を丸ごと絞ったようなさわやかなフルーティーな味わい。口当たりまるやかなるようにならなく仕上げた夏にぴったりのソルベ。</p> 
--	---	---	--



あなたの
お店だけの **オリジナル**
GELATO を
作りませんか!!

当社が作るジェラートは、味が美味しいのはもちろん、
そのお店にしかない価値をジェラートにして、
お届けすることを大事にしています。

オリジナルジェラートを作ること、
.....
あなたのお店の価値と一緒に作りましょう!
.....

**地元の特産物やシーズンごとの
フレーバーなど開発。**



マンゴー



アーモンド



キャラメル



パイナップル



などなど、**どんな素材**でも
商品化が**可能**です!!

お問い合わせは

TEL. **03-5485-5771** 担当：岩切・加藤
AM10:00~PM18:00(土・日・祝定休)

✉ **factory@vitali.jp** 担当：岩切・加藤

当店の

GELATOを 様々なシーンで活用! B to B 販売開始

当店のジェラートをバッド売り・カップ売りの
業務用販売として提供いたします。

飲食店のデザートやイベントなどの場でもご利用頂けます。
お店のラインナップに手軽に加えることができます。
是非ご活用くださいませ。

飲食店のデザート売り

販売商品

イベント

多人数パーティ

EC販売用

バッド GELATO

当店のジェラートバッドは、お客さまの店舗状況に
あわせて1L、2L、3Lと容量をお選び頂く事も
可能となっております。高品質なジェラートをお手軽にお客様の
お店のラインナップに加えて頂けると幸いです。



1L バッド
(1000ml)



2L バッド
(2000ml)



3L バッド
(3000ml)

カップ GELATO

当店のカップジェラートは品質と風味を
最高の状態で提供させていただきます！
お客さまのご要望に応じましてお客さまの
オリジナルジェラートやオリジナルカップも
製造させていただきます。

冷凍庫のレンタル



ジェラート用ショーケース

デザイン・サイズなどさまざま用意しています。
お客様の用途に応じたオーダーメイドもできます。
詳細はお問い合わせくださいませ。

イ
ベ
ン
ト
や
催
事
に
も
!

お問い合わせは

TEL. 03-5485-5771 担当：岩切・加藤
AM10:00~PM18:00(土・日・祝定休)

✉ factory@vitali.jp 担当：岩切・加藤



VITALI

GELATERIA

OPEN
11:30~19:00

CLOSE
水曜日

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘2-7-19
TEL. 03-6421-3411



Instagram



LINE