

La Napoli

創業66年のメーカー「ナポリ」が開発した 大人の女性のための高級カップアイス 「La Napoli」新登場！

ジェラートショップで大人気のメニュー5品種を、3月5日(火)から首都圏で新発売します。



「La Napoli」について

- 1 1953年に誕生した「ナポリアイスクリーム」は、イタリアンジェラートの伝統的なおいしさを提供するショップの運営や高級アイス百貨店等に提供して参りました。
- 2 ジェラートショップで大人気の5品種を厳選し、女性開発スタッフが本当に自分たちが食べたいアイスに拘って開発しました。
- 3 イタリア料理界期待の星、「芝原健太」シェフが全アイテムの監修を行い、美味しさの完成度をさらに高めました。
- 4 パッケージは、女性が好きな花柄をモチーフにして、大切な人から花束をもらう時の嬉しさや温かさを表現しています。

La Napoli



シチリアピスタチオ (希望小売価格350円(税抜))

イタリア・シチリア島で2年に1度しか収穫されない希少なピスタチオを贅沢に使用。濃厚な舌触りと、ピスタチオの力強い香りが堪能できます。



甘熟ストロベリー (希望小売価格300円(税抜))

2種類のいちご果汁にクリームを加えた、ジューシーな味わい。いちごの甘酸っぱい香りとクリームのまろやかさ、そのコントラストが後引く美味しさです。



マカデミア&クッキー (希望小売価格300円(税抜))

ナポリアイスクリームで人気No.1のメニュー。優しい味わいのミルクジェラートにマカデミアナッツとココアクッキーの食感が楽しめます。



チョコレート&クッキー (希望小売価格350円(税抜))

チョコレートアイスにココアクッキーとチョコレートソースを加えた、チョコレート好きのためのアイスクリームです。



濃厚クリーミーバニラ (希望小売価格300円(税抜))

濃厚なクリームのコクに香り高いマダガスカル産のバニラビーンズを合わせた、ナポリアイスクリームの自信作です。



芝原健太シェフ プロフィール

京都の老舗ホテル・レストランで修業を重ね、イタリア・ナポリのミシュラン星付レストランで、ヨーロッパの技法を習得。京都を代表する迎賓館の料理長を経て、東京青山「iCas storia」のシェフに就任。大胆かつ繊細で彩りにあふれた料理の数々は、特に女性のファンが多い。Granconcorso di cucina (全国イタリア料理コンクール) 2013 年度準優勝。

2019年3月5日(火)～8日(金)、幕張メッセで開催される「FOODEX JAPAN 2019」にナポリブースを出展します。当該商品の試食実施および芝原シェフが5日に来場されますので、取材が可能です。

【試食ご希望のメディアご担当者様、お気軽にご連絡ください】

***写真素材種々ございますので、ご提供させていただきます。**

【お問合せ先】

株式会社 ナポリアイスクリーム 〒108-0075 東京都港区港南 3-8-1

森永乳業港南ビル10階 TEL 03-5495-9091 FAX 03-5495-3701

営業部 企画・開発担当 西原 miyako-nishihara021@napoli.co.jp