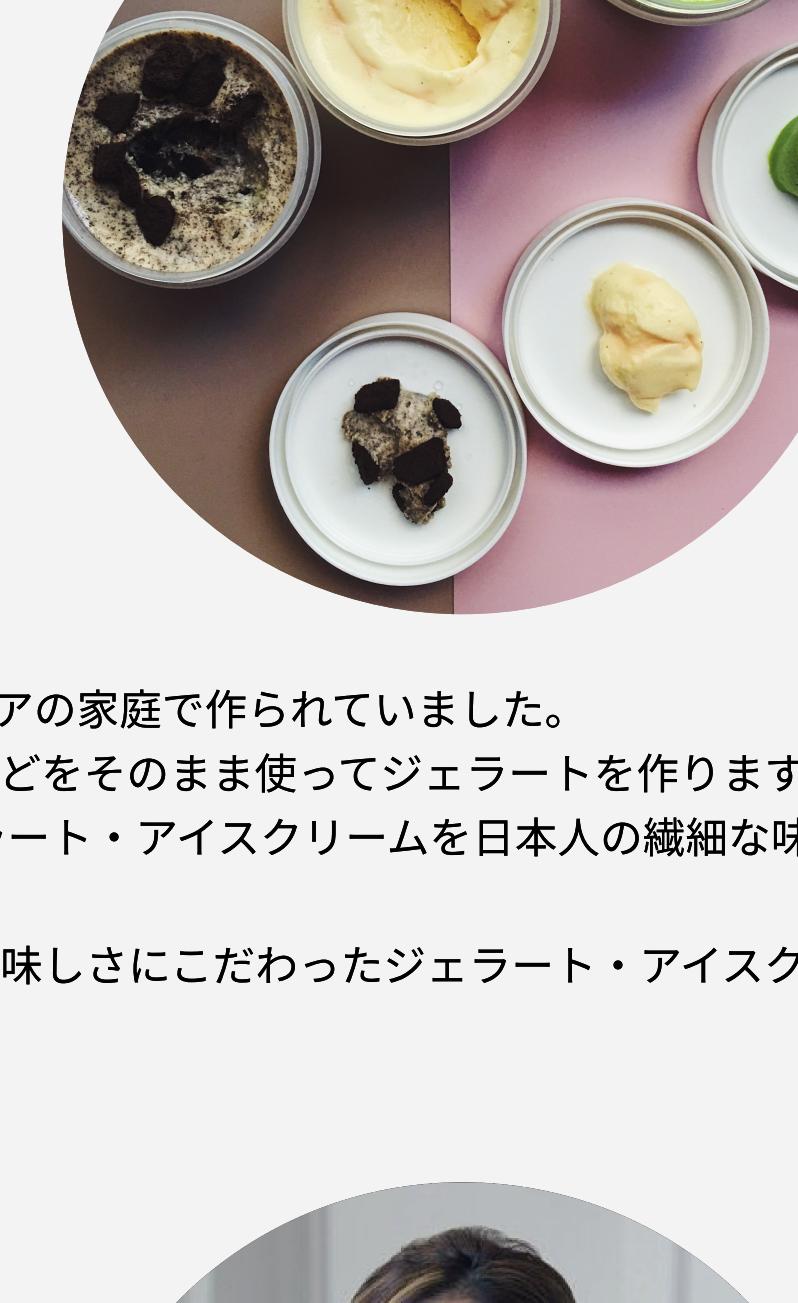




ジェラートで飾る、上質なひととき

About



ジェラートについて

ジェラートの美味しさは、一度食べたらきっとわかっていていただけるでしょう。

一番の特徴は、その“食感”。

イタリアの伝統と革新が融合した独自の製法で仕上げる「極上のなめらかさ」への追求を日々続けてきました。

口に入れれば、舌の上でしっとりととろけて優しく香りが広がり、気付いた時にはほのかに余韻を残しつつワッと消えていく…。

食べた瞬間は濃厚なのに、サラッと喉を通り過ぎていくサッパリとした食感は、他では決して味わえません。



ジェラートの本領

ジェラート・アイスクリームとはもともと、イタリアの家庭で作られていました。

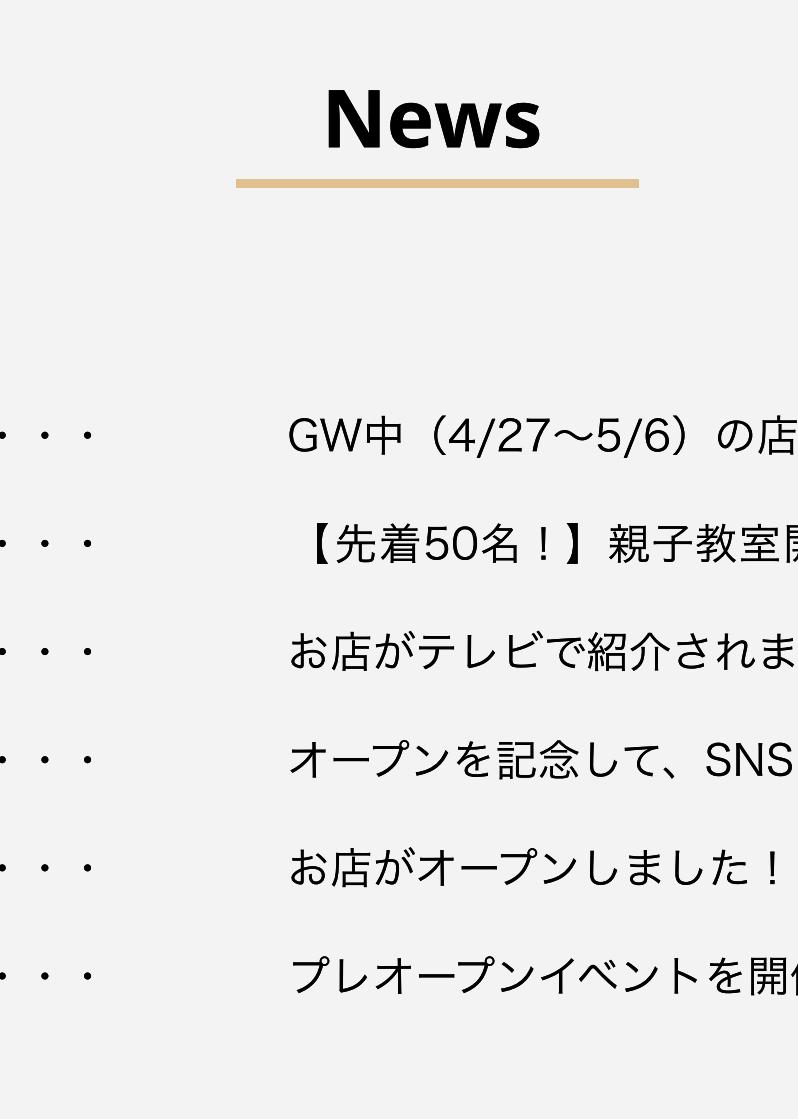
イタリアでは、家庭農園などとれた果物や野菜などをそのまま使ってジェラートを作ります。

Gelateria MAKOではそんな本場イタリアン・ジェラート・アイスクリームを日本人の繊細な味覚に合わせ、

食べやすくアレンジしたジェラートがいっぱい。

本場の食感をよりわかりやすく表現する、新しい美味しさにこだわったジェラート・アイスクリームたちが

まるで宝石のようにショーケースに佇みます。



代表メッセージ

イタリアの片田舎で偶然食べたジェラートの味が忘れられないー

あの味、旨味、食感、その時の全てを再現して見せたい。

気がついたら修行に行く準備をしていました。ミラノ、ヴェネツィア、トリノ、ローマ、ナポリ…

素材選びからこだわって各地の味を再現しています。

ショップの雰囲気と合わせて、旅行に出かけた気分を楽しんでいただけたらと思います。

Menu

ジェラートは全てスペシャリストの手作り。

一度食べれば、特別な味であることははっきりわかります。

体に染み込んでいくような感覚は味わうと病みつきになります。

素材を厳選し、優しい味わいで仕上げています。

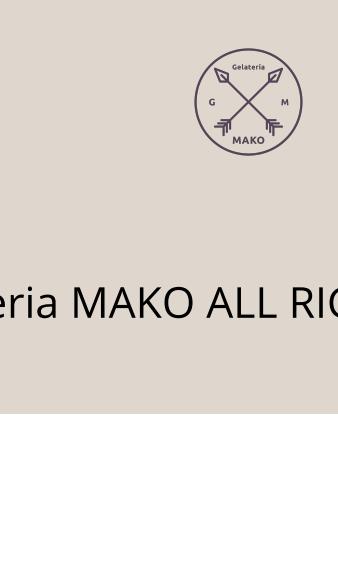
口の中でしっとりととろける数々の味のハーモニーをぜひお楽しみください。

商品価格（全品560円）



VANILLA

トスカーナ地方で取れる最高級のバニラ。濃厚で芳醇な香りが一瞬で広がります。



PISTACHIO

世界最高品質と言われるシチリア島ブロミディ産ピスタチオを使用。芳醇で濃厚な風味は高級感を漂わせる。



CARAMEL

モンドール地方の伝統的な菓子、スペキュロスを織り込みました。食感とキャラメル風味、シナモンの香りをお楽しみ下さい。

News

- 20xx年xx月xx日 ······ GW中（4/27~5/6）の店舗営業日について
- 20xx年xx月xx日 ······ 【先着50名！】親子教室開催決定！「親子でジェラートを作ってみよう」
- 20xx年xx月xx日 ······ お店がテレビで紹介されました
- 20xx年xx月xx日 ······ オープンを記念して、SNSシェアキャンペーン実施中！
- 20xx年xx月xx日 ······ お店がオープンしました！
- 20xx年xx月xx日 ······ プレオープンイベントを開催します！

Access



Gelateria MAKO

〒160-0022

東京都新宿区新宿4丁目1-6 NEWoMan 1F

電話番号：03-5315-4803

営業時間：12:00 ~ 23:30



©Gelateria MAKO ALL RIGHTS RESERVED



VANILLA

トスカーナ地方で取れる最高級のバニラ。濃厚で芳醇な香りが一瞬で広がります。



PISTACHIO

世界最高品質と言われるシチリア島ブロミディ産ピスタチオを使用。芳醇で濃厚な風味は高級感を漂わせる。



CARAMEL

モンドール地方の伝統的な菓子、スペキュロスを織り込みました。食感とキャラメル風味、シナモンの香りをお楽しみ下さい。



CHOCOLATE

苦味の効いたガーナ産100%カカオマスのチョコレートを贅沢に使用。コクのあるまろやかな後味。



STRAWBERRY

イチゴの王様といわれ、特に甘味が強いといわれる「あまおう」を贅沢に使ったプレミアム・ジェラート・アイスクリーム。



MANGO

アッサム地方で取れる香り豊かな完熟マンゴーを利用した体に優しい味わい。