



GELATERIA cremerice ジェラテリア クレメリーチェ
〔札幌市〕

産地が見える、旬のジェラート。

〔フォルマッジョ〕

札幌市南円山の住宅街。夏の日差しに映える、白いレンガ調の外観。大きなガラス窓の向こうには、カラフルなジェラート。暑い日に吸いこまれてしまいそうな、そんなお店が「ジェラテリア クレメリーチェ」。

同店は、イタリアと日本で 100 軒以上のお店をリサーチし、栃木の有名店で修行した彫谷徳一さんが2016年7月に念願のオープンを果たしたジェラート専門店です。最大の魅力は旬の食材へのこだわり。農園と直接取引しているため、1年を通して期間限定フレーバーが充実。ショーケースには16種類のフレーバーのジェラートやソルベが常時並べられております。



そんな素材重視の同店が採用したのは、よつ葉の乳製品でした。

「ミルクのベースには全て根釧純生クリーム38%を使用しており、開店当初からある定番の『フォルマッジョ』には北海道十勝クリームチーズを使用しています。」と彫谷さん。

さらに、「よつ葉製品は、産地がはっきりしているから信頼性が高い」と選んだ理由を語ってくれました。

食材との出会いを重ね、新鮮なフレーバーを生み出し続ける「クレメリーチェ」。オープン3年目の夏、今年はどんなフレーバーが誕生するのか、私たちをワクワクさせてくれるお店です。



「7月で節日の3周年。周年フレーバーをお楽しみに」と語るジェラート職人の彫谷徳一さん。

GELATERIA cremerice
ジェラテリア クレメリーチェ

札幌市中央区南7条西25丁目3-1

TEL: 011-200-9992

<https://www.cremerice.com/>

Instagram: cremerice

営業時間／11:00～21:00

定休日／木曜日（祝日の場合は営業）

駐車場／あり



よつ葉 ぬりやすい
よつ葉バター&ひまわりオイル [120g]

バターの味でぬりやすい、忙しい朝にぴったりの新しいスプレッドです。
北海道産の良質なバターをたっぷり60%配合。香料・乳化剤・着色料不使用。



よつ葉乳業株式会社



yotsuba_milkproducts_official

www.yotsuba.co.jp/