

美味しさに「本当の安心」を添えて  
本物の味を、糖質制限・砂糖不使用でお届けします

オリーブオイル×砂糖不使用×糖質制限

||  
Beauty & Health  
||

B&H Method

糖質量 約**50%**カット!!

一般的なアイスクリーム

糖質 約**20**g (1個100gあたり)

砂糖不使用のオリーブオイルのアイスクリーム  
B&H Method (ミルク)

糖質 約**10**g (1個100gあたり)

※当社計算値による

「ホテルクエスト清水」の“ふじのくに食の都づくり仕事人 of the year”である  
※1 Medi-Chef青木一敏と、オリーブオイル専門店「CREA TABLE」とのコラボ  
レーションで生まれたアイスクリーム。砂糖を一切使用せず、糖質量を約50%  
カット。さらに、乳脂肪分を減らして、厳選した最高品質のエキストラバージン  
オリーブオイルを加えることで、健康かつ豊かな味わい  
を実現しました。生活習慣に気を付けている方、美容・  
健康に気を遣っているすべての方に。カラダに  
嬉しい、極上のアイスクリームをご堪能ください。

※1. Medi-Chef(メディシェフ)とは、「美味しく食べて健康になる」を  
モットーに「メディカル」の知識をレシピに活かす「シェフ」のこと  
です。

※2. 一般的なアイスクリームに比べて(当社計算値による)

※3. オリーブオイル専門店CREA TABLE契約農園の上質なエキストラバージン  
オリーブオイル。



ホテルクエスト清水  
Medi-Chef 青木 一敏

## フレーバー紹介



抹茶

抹茶のほろにがい味わいの中に  
ほんのり上品な甘さ



しそ

すっきりとした香りが口の中に  
広がり、和を感じるフレーバー



ラムレーズン

芳醇な味と薫りのラムレーズンが  
醸し出す大人の味



いちご

いちごの香りが口いっぱい  
広がる華やかな美味しさ



ショコラ

カカオの香りとなめらかさを  
とじ込めたリッチな味わい



かぼちゃ

素材のおいしさを生かした  
クリーミーな味わい



ミルク

ミルクの美味しさそのままに、  
スタンダードアイスクリーム。



カフェオレ

芳醇なコーヒーの風味とココの  
あるミルクの絶妙なマリアージュ



黒ごま

黒ごまの濃厚な味と香ばしさを  
楽しんで



レアチーズ

ほどよい酸味のチーズケーキ  
風味アイスクリーム