



平成27年6月19日

各位

会社名 株式会社フライングガーデン
代表者名 代表取締役社長 野沢八千万
(JASDAQ・コード 3317)
問合せ先
役職・氏名 取締役財務部長 片柳 紀之
(TEL: 0285-30-4129)

「奥秩父天然水氷かき氷」販売のお知らせ

株式会社フライングガーデン(本社 栃木県小山市 代表取締役社長 野沢八千万)は、平成27年6月25日より、夏のデザート企画として昨年もお好評いただいた本格的削氷機を使用した「奥秩父天然水氷かき氷」をフライングガーデン全店で販売いたします。

奥秩父天然水氷を使用し、注文を受けてから削って作る本格かき氷を、こだわりの天然素材シロップで仕上げました。



【販売期間】

平成27年6月25日(木)～
平成27年9月初旬(予定)

☆奥秩父天然水氷かき氷

宇治抹茶ミルク:410円(税込)
とちおとめの苺ミルク:410円(税込)
希少限定ナガノパープル:410円(税込)
氷みるく:410円(税込)

【実施店舗】フライングガーデン 64 店舗

本リリースに関するお問合せ先

株式会社フライングガーデン 財務部

0285-30-4129(代)

E-mail: ir@fgarden.co.jp URL: <http://www.fgarden.co.jp/>

本リリースは、情報提供を目的としたものであり、投資勧誘を目的としたものではありません。

投資を行われる際は、投資家ご自身の判断で行われますようお願いいたします。

奥秩父天然水氷

かき氷

天然素材の美味しさ
ギユツと凝縮!

～おいしい召し上がり方～
シロップは少しずつ
おかけください。



★濃厚仕上げですので、
シロップは一気にかけず
少.し.ず.つ
お.か.け.ん.だ.さい.



各**380円**
(税込410円)



国産いちごの
生シロップ

とちおとめの 苺ミルク

天然素材のいちごシロップ
と優しい味わいのミルク
シロップがふわふわ削り氷
を堪能できる逸品です。

長野県産の
新品種のぶどう



希少限定 ナガノパープル

「高級ぶどうナガノパープル」の生シロップとミルクシロップを使用しました。適度な甘みと酸味があり風味も豊かなシロップです。

西尾産石引
一番茶を使用した
自家製抹茶シロップ



宇治 抹茶ミルク

抹茶独特の苦みが甘さをキリリと引き締めてくれる大人の味わいの抹茶シロップ。お好みで、ミルクシロップをかけて楽しめます。

氷みるく

「コンデンスミルク」「糖蜜」を使用しました。素直に美味しい懐かしい味わいです。

コンデンスミルク
&糖蜜



天然素材生シロップ使用