

NATURAL VERRY

ナチュラルベリー

なによりも素材

太陽の恵みから生まれた、フレッシュアイス
～美味しいアイスには理由がある～





「ナチュラルベリー」
笑顔への
こだわり」

美味しさは素材から
有機 JAS 認定「松本牧場」の牛乳を使用。

2011年3月25日 有機 JAS 認定 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会(NPO 法人)

自然豊かな婦恋高原にある「松本牧場」は、有機牛乳にこだわり続け、日本で初めての「無農薬・低温保持殺菌牛乳」を生み出した牧場です。飼料は無農薬の非遺伝子組み換えの飼料を使用し、その証明として、牛の寿命も長いのです!美味しさと安心・安全をかねそなえた、まさにレックス・ベリーの探し求めた牛乳です。



美味しさは安心・安全から
無香料・無着色

皆様に安心して食べていただきたいので香料・着色料は使用しておりません。素材を生かしたナチュラルな味わいをお楽しみください。

美味しさはまじめさから

ベテランのアイス職人が、心を込めて作っています。商品によっては、仕込みから実際のアイスができるまで5日間かけて作る商品もあります。大手様の大量生産では出せない味わいは、まじめな職人の手間と長年の経験のなせる技なのです。

ご注文ガイド

1 混載	記載商品内での種類の混載は可能です。
2 送料	4本以上での発注で送料無料。 4本未満 800円
リードタイム	午前中の発注締め切りで当日出荷可能。
3 について	※日曜日のみ出荷不可 ※大型連休 出荷日の翌日着(地域により中一日かかります。) ※年末年始は別途

※価格はすべて税別表記です。

特選ランク <4,280円>

「良質な抹茶は苦くない。お濃茶をスプーンでいただく。」

お濃抹茶

最高峰、「宇治産」の一番茶を石臼で丁寧に挽いたお抹茶を使用しております。良質な抹茶のうまみを引き出す為に抹茶を非加熱製法で作りました。

宇治産 石臼挽き 一番茶葉 3.7% 使用

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 7.0%/乳脂肪分: 4.0%

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 8.0%/乳脂肪分: 11.0%
植物性脂肪分: 0.1%

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 6.0%

Aランク <2,550円>

<有機 JAS 認定「キープ牧場」>
ジャージー牛乳の特濃バナナ

有機ジャージー牛乳とバナナビーンズ、有精卵、生クリームなど最高の素材で作ったバナナです。安定剤不使用!

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 6.0%
植物性脂肪分: 0.1%

<京都府産石臼挽一番茶 2.0% 使用>
お抹茶

京都府産、一番茶を石臼挽きた抹茶を使用し非加熱製法にとり抹茶の旨味を更に引き出しました。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 6.0%
植物性脂肪分: 0.1%

<新潟産洋ナシ>
ルレクチエシャーベット

ルレクチエビュレを40% 使用し、本物のルレクチエを食べたような味わいです。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 13.0%
卵脂肪分: 0.6%

とちおとめ苺 シャーベット

栃木県産のとちおとめビュレを50%使用の濃厚シャーベット。

種類別: 氷菓

セレブモンブラン

洋菓子の上品な世界をアイスクリームで堪能してください。

種類別: 氷菓

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 8.0%/乳脂肪分: 7.0%
植物性脂肪分: 0.1%

Bランク <2,400円>

信州駒ヶ根高原
ヨーグルトアイス

信州・駒ヶ根高原のすずらん牛乳を原料とした「のむヨーグルト」を40%使用。ほど良い酸味を感じさせます。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 7.0%/乳脂肪分: 4.0%

レアチョコレート

まるやかでちょっぴりビターな本格派チョコレートアイス。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・大豆
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 5.0%
植物性脂肪分: 4.0%

和みほうじ茶

苦味ではなく旨味をひきだし、ほっと和む、ほうじ茶のアイスです。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 6.0%

本練り黒ごま

ごまソムリエ監修の黄金の黒ごまペーストを使用し、ごまの香ばしさを引き立てました。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・ごま
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 6.0%
植物性脂肪分: 2.0%

いちごみるく

たっぷりのいちご果肉がおいしさを引き立てたやさしい味わい。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 8.0%/乳脂肪分: 6.0%

ホワイトコーヒー

独自製法で手間ひまかけて作ったコーヒーアイスです。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 6.0%

柚子シャーベット

徳島県産の柚子の皮を使用。違いの分かるお口直しの定番。

種類別: 氷菓

バナナミルク

生バナナを丸ごと使い、バナナ本来のおいしさを閉じ込めたこれぞ本物のバナナアイス。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・バナナ
無脂乳固形分: 5.0%/乳脂肪分: 5.0%

まんま紫芋<宮崎県産>

自然な本来の色合いを大切にしました。芋の甘みが美味しさを引き立ててくれます。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 6.0%/乳脂肪分: 5.0%

北海道かぼちゃん<北海道産>

北海道産えびすかぼちゃんを使用。ほっこりとしたやさしい甘さです。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 7.0%/乳脂肪分: 3.0%
植物性脂肪分: 0.8%

Cランク <1,950円>

バラ&ラズベリー

バラのラズベリー真っ赤なコーポレーション。バラのペースト、花びらを使用。やさしい酸味があとをひきます。

種類別: 氷菓

塩ミルク

平釜で時間をかけて炊き上げたこだわりの塩がマイルドな甘みを引き立てます。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 11.0%/乳脂肪分: 6.0%

駿河とうふ

愛鷹山の伏流水と国産大豆で作られた豆腐を丸ごと使用しました。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・大豆
無脂乳固形分: 8.0%/乳脂肪分: 6.0%
植物性脂肪分: 0.9%

ロイヤルバナナ

バナナの中のバナナ。バナナビーンズたっぷり入れました。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・卵
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 4.0%
卵脂肪分: 0.8%

牧場ミルク

有機牛乳をたっぷり使って作りました。パフェやフロート類にも最適。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 10.0%/乳脂肪分: 4.0%

よもぎ

摘みたてのよもぎの深い香りが新しい春の訪れを感じさせます。

種類別: 氷菓

桜の花

桜の花びらが入ったほんのり塩味のアイス!春の不動の一番人気です。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 5.0%

アルフォンソマンゴーシャーベット

最高級アルフォンソマンゴーを贅沢に使用。

種類別: 氷菓
植物性脂肪分: 0.2%

南高梅シャーベット

甘酸っぱく、さっぱりとした口当たりは食前・食後のデザートにぴったり。

種類別: 氷菓

焦がしキャラメル

ビターなキャラメルが大人の味わいを感じさせます。キャラメル好きに一度は食べてもらいたい。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳
無脂乳固形分: 8.0%/乳脂肪分: 5.0%
植物性脂肪分: 4.0%

丸ごと巨峰シャーベット

皮ごと使用することにより、色鮮やかになりました。シャンパンと割って食前におすすめです。

種類別: 氷菓
植物性脂肪分: 0.1%

すりおろしりんごシャーベット

皮付きのりんごを丸ごと使用。すりおろし果実感と見事に再現しました。

種類別: 氷菓
アレルギー: りんご

甘夏シャーベット

愛媛県産の甘夏果汁をたっぷり使用し、果肉も味わえます。

種類別: 氷菓

黒バナナ

大人気ロイヤルバナナに竹炭を加えました。真っ黒の中につかりバナナビーンズたっぷり。

種類別: アイスミルク
アレルギー: 乳・卵
無脂乳固形分: 9.0%/乳脂肪分: 4.0%
卵脂肪分: 0.8%

2Lバルクから こんなに作れます

※2Lバルク 規格 / W170×D270×H80mm

約72個

ちょっとした
サービスに



約45個

2種盛りに
ぴったり



約35個

1種盛りに
ぴったり



20号 (25ml)

原寸大



18号 (40ml)

原寸大



16号 (50ml)

原寸大

2Lバルク1本より発送いたしますので 場所をとることもありません(※送料別)

レックスの
強力
サポート

POPを無料でご用意!!

アイスをご注文いただくと、ご希望の方にメニューもお作り致します。
数種類フォーマットをご用意しておりますので、お店の雰囲気にあった
メニューをお選びください!どうぞお気軽にご相談ください。



作成例



特注例

商品名 : 業務用アイス(ナチュラルベリー)
内容量 : 2,000ml
発送ロット : 4本以上(混載可能)で送料弊社負担

発送 : クール宅急便
保管 : 到着後の保管は冷凍庫でお願い致します。(-18℃以下)

※納品日時のご希望は承りますが、遅延が発生しご希望通りの納品が出来ない可能性もございます。
在庫には余裕を持ってのご注文をお願い致します。尚、納品の遅延による売上損失の補償は出来かねます。宜しくお願い致します。

オリジナルアイスの企画・製造も行っております

REX VERY



株式会社 レックス・ベリー

営業本部 : 〒110-0016 東京都台東区台東4-30-8 宮地ビル本館2階
TEL:03-5812-9697 FAX:03-5812-9698
本社 : 〒110-0015 東京都台東区東上1-12-5
URL : <http://www.rex-very.com/>