



2019年6月3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)

「天然素材の生シロップ 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、2019年6月6日より、季節のデザート企画として「天然素材の生シロップ かき氷」をフライングガーデン全店で販売いたします。

氷は秩父連山の雪解け水を源とする天然水を使用しています。

生シロップは着色料、人工甘味料不使用で素材そのままのおいしさです。

産地にこだわった4種類のシロップと北海道産のコンデンスミルクのシロップが自慢のかき氷です。

暑い夏に、フライングガーデンのかき氷をぜひお楽しみください。



【販売期間】

2019年6月6日(木)～

2019年9月中旬(予定)

全品 390 円(税込 421 円)

☆栃木県産とちおとめ いちご&ミルク

☆信州産ナガノパープル ぶどう&ミルク

☆信州産黄金桃 もも&ミルク

☆京都宇治抹茶 抹茶&ミルク

【実施店舗】フライングガーデン 60 店舗

(つくば西平塚店は移設のため休業中)

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。

天然素材の生シロップ

かき氷

雪深い秩父連山の雪解け水を源とする

天然水純氷「奥秩父源泉水」の

削り氷を使用。

少し酸味のあるとちおとめは、
氷との相性が抜群！
不動の絶対王者！！



栃木県産とちおとめ
いちご&ミルク
390円(税込421円)

シロップは
一気にかけず
少しずつ
おかけください。



お好みで練乳をかければ、
2種類の違った味わいが楽しめます

生シロップは低温殺菌技術を
採用し、香料・着色料・保存料・
人工甘味料不使用。

種がなく、皮ごと食べられる
ナガノパープルは糖度が高く
爽やかな味わい！

信州産ナガノパープル
ぶどう&ミルク
390円(税込421円)



完熟した黄金桃は、
香りが高く、強い甘みの特徴。
希少価値の高い果樹の女王



信州産黄金桃
もも&ミルク
390円(税込421円)

ピュアで贅沢な
宇治抹茶の豊かな風味！

京都宇治抹茶
抹茶&ミルク
390円(税込421円)

