

究極の地産地消を目指して

つくりたて生アイスの店「ふるフル」

世界でここだけの味、信州産のヘーゼルナッツを使った生アイスが自慢の「ふるフル」。日本で唯一人のヘーゼルナッツ専業農家として栽培、収穫、加工、販売まですべてを自社で行っています。

信州ヘーゼルナッツの栽培、加工によって自立できる農業の新しいビジネスモデルを確立し、地域に貢献していきたいと思っています。



フル里農産加工
代表取締役社長 岡田 浩史さん

ここでしか食べられない味を求めて、県内外から多くのお客様さまが訪れています。
シングル 350円
ダブル 400円
トリプル 450円
(但し、ヘーゼルナッツシングルは450円)



自社栽培の一番の違いは鮮度。完熟して自然落下した実だけを収穫して作るペーストを練り込んだ生アイスは香り豊かで、ヘーゼルナッツそのものの美味しさを味わうことができます。そのほか季節ごとに変わるソルベは、すべて地元の農家から仕入れたもの。野菜や果実の一番美味しい旬の味をそのままぎゅっと濃縮した、素材本来の美味しさを堪能できます。

世界一美味しいと言われるイタリア、ピエモンテ州原産のトندا・ジェンティーレ種を輸入し栽培。無農薬のヘーゼルナッツ畑は、現在150本を栽培。



- ・住所／長野市上駒沢920
- ・電話／026-251-3334
- ・営業時間／10:00～17:30 (売り切れ次第終了)
(新型コロナウイルス感染予防のため時短営業)
- ・定休日／火曜(祝日の場合は翌日) ※臨時休業あり
- ・駐車場／あり(12台) ※他に提携駐車場あり

