報道関係者各位
プレスリリース

2026年09月25日
プレマルシェ・ジェラテリア

焼き芋、紫芋、かぼちゃ、モンブラン
プレマルシェ・ジェラテリアで
秋限定ジェラート4種が登場

プレマ株式会社(所在地：京都市中京区、代表：中川 信男)が運営する「プレマルシェ・ジェラテリア」(京都三条本店・東京中目黒駅前店)では、毎年ご好評いただいている秋のフレーバー4種を、2026年9月中旬より順次発売いたしました。

URL： https://www.binchoutan.com/premarche-gelateria/index.html#chokuso_summer



秋を味わう4フレーバー

今年登場したフレーバーは、「シルクスイートのほくほく焼き芋」「紫芋とオーガニック豆乳の出会い」「かぼちゃとオーガニック豆乳の出会い」「ザ・モンブラン」の4種類。さつまいも、かぼちゃ、栗など秋ならではの素材を主役に、それぞれのおいしさを独自の製法で引き出しました。

プレマルシェ・ジェラテリアでは、長年自然食を扱ってきた知見を生かし、「おいしくて、身体にやさしい」ジェラートづくりをおこなっています。合成食品添加物や白砂糖は使用せず、乳製品を使わない「ノンミルク」や、動物性素材を使わない「ヴィーガン」など、常時40種類以上の幅広いフレーバーを揃えています。
「食のスタイルや背景にかかわらず、どなたでも一緒にジェラートを楽しんでほしい」、そんなプレマルシェ・ジェラテリアから、ほくほく、しっとり、濃厚な味わいが魅力の秋限定ジェラートをお届けします。

■ さつまいも・栗・かぼちゃの“ほっこり”フレーバー4種
●シルクスイートのほくほく焼き芋(ノンミルク)



シルクスイートのほくほく焼き芋

甘みの強い国産さつまいも「シルクスイート」を、丁寧に焼き芋にして使用しています。生クリームを使わず、プラントベース素材でクリーミーな仕上がりに。焼き芋のようなしっとり、ねっとりとした濃厚な口当たりが特長です。さつまいもの甘みをしっかり味わいたい方におすすめです。

●紫芋とオーガニック豆乳の出会い(ノンミルク)



紫芋とオーガニック豆乳の出会い

紫芋ならではの可愛らしい色合いと、自然なやさしい甘みを楽しめます。オーガニック豆乳と手亡豆の白あんを合わせることで、コクとなめらかな口当たりをプラス。シルクスイートの濃厚な甘さとはひと味違う、ほっくり、あっさりなあと口で、国内外のお客様から幅広く親しまれているフレーバーです。

●かぼちゃとオーガニック豆乳の出会い(ノンミルク)



かぼちゃとオーガニック豆乳の出会い

かぼちゃをしっかり蒸して、素材そのものの甘みを引き出しました。オーガニック豆乳と手亡豆の白あんを練り合わせることで、ミルキーななめらかさを実現。仕上げにはシナモンを加え、ほどよいスパイシーさをプラスしました。かぼちゃのやさしい甘みが引き立つ、秋らしい味わいです。

●ザ・モンブラン(ノンミルク)



ザ・モンブラン

モンブランといえば生クリームをたっぷり使うのが定番ですが、本フレーバーでは、動物性素材を使わずに仕上げました。良質な栗に手亡豆の白あんを合わせることで、栗の風味をしっかり感じられる濃厚な味わいに。ラム酒がアクセントとなり、モンブラン好きも納得の本格的な食べ応えです。

■ 商品概要

販売開始日： 2026年9月中旬
販売期間　： 販売中～なくなり次第終了
フレーバー： シルクスイートのほくほく焼き芋(ノンミルク)
紫芋とオーガニック豆乳の出会い(ノンミルク)
かぼちゃとオーガニック豆乳の出会い(ノンミルク)
ザ・モンブラン(ノンミルク)
価格　　： 1フレーバー　京都三条本店 600円(税込)／
東京中目黒駅前店 800円(税込)
販売店舗　： プレマルシェ・ジェラテリア 京都三条本店、東京中目黒駅前店
通信販売　： びんちょうたんコム

https://www.binchoutan.com/premarche-gelateria

■ 店舗概要
Premarche Gelateria(プレマルシェ・ジェラテリア) 京都三条本店
所在地　：〒604-8331　京都市中京区三条通猪熊西入御供町308
電話　　：075-600-2846
営業時間：月・火・木 12：00〜18：00／金・土・日・祝 12:00〜20:00
定休日　：水曜日
Instagram：https://www.instagram.com/premagelato/

Premarche Gelateria(プレマルシェ・ジェラテリア) 東京中目黒駅前店
所在地　：〒153-0051　東京都目黒区上目黒2丁目9-36
電話　　：03-6303-0141
営業時間：12:00〜20:00
定休日　：木曜日
Instagram：https://www.instagram.com/pregelatokyo/

■ 「プレマルシェ・ジェラテリア」プロフィール
「誰もが子どものように笑顔になれる場所」を目指し、2018年に京都三条会商店街内にオープン。宗教や文化的背景、アレルギーや健康上の理由などによって生まれる「食のバリア(Beyond Food Barrier)」を超えることをコンセプトに、ミルク、ノンミルク、ヴィーガンなど常時40種類以上のフレーバーを展開しています。
合成食品添加物やアンフェアな輸入白砂糖を使わず、自然食を扱ってきたプレマの知見を生かして、スーパーフードや和の素材なども取り入れたジェラートを製造。素材本来の味わいを生かしながら、食のスタイルにかかわらず楽しめるおいしさを追求しています。
開店から1年未満の2018年、イタリアジェラート協会SIGA主催の国際コンテストにて、「世界のソルベ部門」「1000のアイディア部門」の2部門で同時入賞し、その後2019年、2020年まで3年連続で入賞しています。東京中目黒駅前店は食べログの「 アイス・ジェラート 百名店 2026」に選出されています。

公式サイト：https://gelato.organic/
Instagram ：https://www.instagram.com/pregelatokyo/
　　https://www.instagram.com/premagelato/

本件に関する取材・撮影・インタビューを歓迎しております。
担当者への取材調整や追加素材の提供も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。

■本件に関するお問い合わせ
プレマ株式会社
〒604-8331　京都市中京区三条通猪熊西入御供町308プレマヴィレッジ京都三条
電話　：075-600-2848
メール：prema.uchida@gmail.com(担当：内田)
URL　：http://www.prema.co.jp

プレスリリース画像


秋を味わう4フレーバー



シルクスイートのほくほく焼き芋



紫芋とオーガニック豆乳の出会い



かぼちゃとオーガニック豆乳の出会い



ザ・モンブラン