

所在地



神奈川県横須賀市平作6-8-5

公共交通では

- ◆JR衣笠駅から徒歩約20分
- ◆京急バス衣25しょうぶ園循環終点下車 徒歩約5分
県道27号線を久里浜方面に歩くと建物が見えます

自家用車では

- ◆横横道路横須賀IC／衣笠ICを出て5分
- ◆駐車場は約4台分あります

- ◆菓子製造業・飲食業営業許可取得、その他の食料品製造届出済み
OEM・委託製造請け負います。お気軽にお問い合わせくださいませ。

最新の情報や詳細情報はこちらから



Facebook



S_SECCAGELA



ネットショップ



会社HP

湘南セッカジェラ

Shonan Secca Sela



合同会社萬葉楽

フルーツへの想い

湘南の土・光・風で育ち、一番美味しい旬に採ったフルーツを使います



丁寧に洗浄し、風だけを使い、風味際立つセミドライに仕上げます。



いちご、キウイフルーツ、ネクタリン、ぶどう、プラム、ブルーベリー、桃、洋梨、和梨等、全て湘南産を使用



濃い色合いの果汁をたっぷり含んだフルーツのなめらかな果肉感を楽しむソース・コンフィチュール・ジャムは、きび糖やフルーツ由来のペクチン等、原材料を少なく自然な味わいが出るようにこだわって製造しています。

数品種を混ぜ合わせたぶどうソース（右）とプラムソース（左）

時代の流れで市場の味の好みが変わり、果樹園の庭や山にひっそりとたたずむ古品種の実をいただいて、今の暮らしに使いやすい形に仕立ててみえています。



プラムの花粉樹“ハリウッド”（左）と江戸時代の和梨“長寿梨”（右）

カカオへの想い

ドライフルーツと美味しさの相性が抜群！と、カカオを再発見しました。



レーズン（左）・プラム（右）をチョコレートでコーティング

レーズンやプラム等、一種類だけチョコで包んだものや、複数種類とスパイスを混ぜ合わせたものを製造しています。

チョコレートも元々はフルーツ！

カカオの実から取り出した種からチョコレートが出来上がります。カカオ60%~120%に仕立てることで豊富なカカオポリフェノールを摂りながら、世界のカカオが有する濃厚な香り、のどを通った後にも残る余韻をお楽しみください。



コーヒーカカオタブレット

カカオと共振して溢れるほどのコーヒーの力強さを楽しむ一品。

コーヒーもフルーツの実！

コーヒー豆を粉状にして練り込みました
5種類のコーヒーテイストを用意しております