

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

湘南セッカジエラ

Shonan Seccagela 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



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たて、今の暮らしに使いやすい形に仕立ててみています。



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

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種類のコーヒーティストを用意しております