Unique Dessert labo

MelPot

一日常に、



- since 2020 -



名前の由来

Melとはウェールズ語で自然蜜という意味。

「体にやさしいスイーツで心も体も満たして欲しい」 という想いからはちみつを使用しています。 はちみつには、腸内環境の改善や免疫力UP、 生活習慣病の予防など、うれしい効果がいっぱい。 さらに

「常にユニークで楽しい商品を お客様に提供し続ける実験室的存在でありたい」 という願いも込められています。





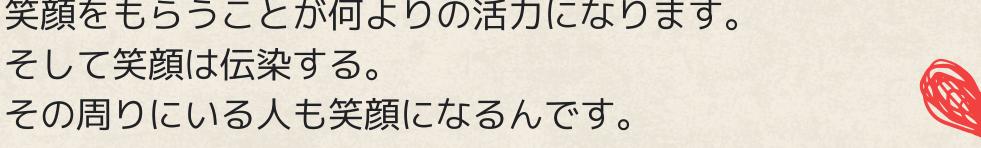
- 日常に、小さなご褒美を。







Mel Pot は頑張っている女性を応援しています。特別頑張ったご褒美はもちろんですが、小さなご褒美が増えるとその分笑顔も増えますよね。 私たちのご褒美は、その笑顔です。 笑顔をもらうことが何よりの活力になります。



特別じゃなくていい。

小さなご褒美で、世界中のたくさんの人を笑顔にしたい。 そんな私たちの想いを小さなスイーツに込めて。









商品ラナップ







ACAI BOWL アサイーボウル

【白砂糖不使用】【食物繊維】【ポリフェノール】【鉄】 ご自宅でも気軽にアサイーボウルを楽しめるようにと開発したMel Pot の「おうちdeアサイー」が、大阪関西万博や一部のローソンでも採用され、その手軽さから多くの方に好評をいただきました。小さいサイズでも展開を始め、さらに多くの方に喜んでいただけるよう、常に進化し続けています。

GRANOLA グラノーラ

【化学薬品不使用】【化学農薬不使用】【化学肥料不使用】【無添加】 【グルテンフリー】【白砂糖不使用】

添加物の気になる方、健康志向の方のおやつや朝食に。

口に入れた瞬間、はちみつの風味が広がり、贅沢な味わいに感動します。そのままでも美味しく召し上がれますが、牛乳をかけて、アサイーボウルのトッピングに、様々なシーンでご利用いただけます。

PUDDING プリン

【白砂糖不使用】【無添加】【国産原料】

プリンの魅力に取り憑かれ、10年以上の経験を持つプリン職人が作る渾身のプリン。こだわりの国産原料と製法により至福の一口が実現する。 OEM製造やレシピ監修も承っております。



万步十一节少少

大阪関西万博や一部のローソンで採用されました!

ーおうちdeアサイーが選ばれる理由ー

弊社独自の配合で作ったアサイーボウルは、これまで多くの企業様にお取り扱いいただいております。冷凍で届き、約1分で完成する手軽さが大変好評で、リピートされるお客様も多く、味にも高い評価を頂いております。また、アサイーボウルの土台となる「アサイーベース」の販売も開始しました。

ベースにはバナナをたっぷり使用しており、ご家庭や店舗で一から作ると大変な"バナナの保管や管理"の手間を省くことができます。**弊社のアサイーベースを使えば、オリジナルのアサイーボウルを手軽に作れるのも魅力です**。 さらに「おうちdeアサイー」シリーズはサイズ展開もあり、用途やシーンに合わせてお選びいただけます。







こだわりのざっくざくグラノーラ

グラノーラの主要原料であるオートミールは、【化学薬品不使用】【化学 農薬不使用】【化学肥料不使用】のものを厳選しています。幅広い層の 方に安心してお召し上がりいただけるよう、安全で自然由来の原料のみ を使用しています。また、**白砂糖は使用せず、京都産の100%生はち みつ**を使用しています。(※樋口養蜂園の百花蜜を使用)

蜂が様々な花から蜜を集めてくるため、その年ごとに香りや風味が変わるのも醍醐味のひとつ。自然の恵みをたっぷり感じる、こだわりの配合で焼き上げたグラノーラは**ざっくざっくの食感**で、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。健康志向の方、美意識の高い方への贈り物としても喜ばれる商品です。







プリン

無添加・国産原料にこだわったなめらかプリン

卵と牛乳と砂糖があれば簡単に作れるプリン。

ですがプリンを愛し、10年以上にわたり作り続けてきた職人の手によるプリンは格別です。

香港、シンガポールでの販売経験もあり、海外のお客様にも高い評価を いただいております。

現在は、定番の**プレーン、京抹茶、京ほうじ茶プリン**の3種に加え、産 みたてたまごで作る「至高のプリン」を開発中です。

また、オリジナルプリンや瓶詰めスイーツの開発をご希望の企業様向けに、OEM製造やレシピ監修も承っております。(主要お取引先様:株式会社フェリシモ様、有限会社高島産業様)











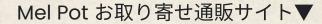
出フト

大切な人の特別な日に、Mel Pot

Mel Pot のスイーツは いつものとはちょっと違う、 でも日常にそっと寄り添う ちょっと贅沢なご褒美スイーツです。

自分へのご褒美に 大切な人への贈り物に スイーツギフトとしてもぴったりです。













店舗・製造工場情報



【店舗】ベルファ都島店

〒534-0016

大阪府大阪市都島区友渕町2丁目-13-34

ベルファ都島IFフードコート

営業時間: 9:00~LO.19:45

定休日:ベルファの営業日に準ずる



【工場兼店舗】住吉大社駅前店

〒558-0044

大阪市住吉区長峡町2-16

営業時間: 9:00~18:00

定休日: 不定休



会社概要



社名 株式会社G-BROS G-BROS.CO,LTD

HP https://g-bros.biz/

設立 2020年3月24日

代表取締役 古山 保幸

資本金 2,800万円

事業内容 飲食事業・美容事業・コンサルティング事業・環境事業・ネット

ショップ販売

本社所在地 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満4-11-8-801

お問い合わせ mail: adachi@g-bros.co 電話: 070-8587-4014 (担当:安達)