



内装にも石油製品やケミカルなものは極力使用せず、ダンボール紙を再生した日本で初のソファ、イスなどがある。

ビバリーヒルズから京都へ！
今、アメリカから数々のフローズンヨーグルト・ブランドが進出している。その中でもCNNヘッドラインニュースやNBCの朝のニュースで全世界へ放映され、ひととき話題性の高い「スノーラ」が今年の夏、京都の河原町にアジア第一号店を出店した。ビバリーヒルズ生まれのスノーラは、エコと美容に関心の高いセレブ御用達。京都を出店の地を選んだのも、環境保護に力を入れて



お店で使う容器やスプーンは全て自然素材で作られ、土に還るものばかり。

いると共に、日本の食文化「雅」の発祥の地であるというのが理由。

オーガニックで体に優しい

スノーラのフローズンヨーグルトは、無農薬牧草で育った牛からとれた無脂肪牛乳と無脂肪ヨーグルトのみを使用。トッピングのフルーツ類やナッツ、ソース類なども低農薬かつオーガニックなものを極力揃えている。精製した白砂糖や合成甘味料は一切使っていないので、食

京都河原町に、 新感覚スイーツショップが 日本初上陸。

デイリーユースな癒し空間、
おいしく乳酸菌をチャージする
新しい美と健康のカタチ。

べた後も口の中がベタベタせずにスツキリ。
太陽からの贈り物

口を含むと果物や天然素材の自然な風味が広がって、いくらでも食べられそうに感じた。「添加物はもちろんゼロ！大人も子供も安心して『食べ物本来の味』を楽しめるんです。」とショップ店員。また環境保護へのこだわりも非常に深く、フローズンヨーグルトを作るマシンも屋上のソーラーで稼働している。スノーラの細やかな取り組みは各方面で高く評価されており、次世代を考えた新しいスイーツショップとして、現代のニーズにマッチしているといえそう。
アジア第一号店として「まずは京都の方々に愛されるように頑張りたい」というスノーラ。「雅」に「より美しく」と美味しいものに目がない京都の女の子の、定番スイーツになりそうな予感。



ナチュラルな壁の色は、大豆塗料を使用。

1. 玄米パフやお餅など、トッピングを工夫すればデザートとしてだけではなく食事代わりにも。
2. フレーバー(6種) Sサイズ280円～、トッピング(32種) 50円～と手軽なお値段。



sno:la ☎075-212-7839

京都市中京区河原町通三条下ル 奈良屋町303

【営業時間】12:00～22:00 <http://snola.co.jp>

(河原町通 蛸薬師西角)