

三月の新製品のご紹介

●ソルレオーネ
オーガニックフルーツプレッド
(ミックスベリー)

220g...¥950

■ペクチン不使用、砂糖も不使用でりんごの甘みで作られています。

完熟オーガニック・ストロベリー、ブルーベリー、ブラックベリーをまるごと使い、そこに甘味付けのリンゴをほんの少し加えただけ。ゆっくり時間をかけてとろみを出して本来の味と香りが保たれています。ヨーグルトと混ぜたり、ミューズリーに加えたり、小さじ一杯のプレッドを少量のお湯と混ぜ、ラムのヒレ肉やチキン料理に塗ってみるのもオススメです。



●ソルレオーネ
オーガニックフルーツプレッド
(ブルーベリー)

220g...¥1,058

■完熟オーガニック・ブルーベリーと甘味付けのリンゴをほんの少し加えただけ!

このプレッドはペクチンを使用していません。フルーツの使用量を2倍にし、ゆっくり時間をかけてとろみを出し、本来の味と香りが保たれています。ヨーグルトと混ぜたミューズリーに少し垂したり、焼きたてのパンケーキ、カップケーキやマフィンの上に塗っていただくのもオススメです。



■メソポタミア文明の時代からイラン東部で栽培されていた古代小麦を使用。現代の小麦品種の祖先です!!

このパスタは、イタリアではホラーサーン小麦(学名:トリテイクム・トウラクム)の名で知られる古代穀物を用いて作られています。1990年代に入り、イタリアの提携農家の努力によって栽培され、人気を得るようになりました。

このホラーサーン小麦は認証有機製粉業者が、伝統的製法に従ってパスタに加工、パスタソースが絡みやすい、ざらざらとした表面を作り出しています。普通の工業生産されているパスタよりも繊細でさっぱりとした食感が特色です。



●ソルレオーネ
オーガニック・ブロンズダイス
スパゲッティ(ホラーサーン小麦)

500g...¥961

●当麻グリーンライフ
有機トマトジュース
加塩

1000ml...¥1,512

■有機JAS認定!安全にもお墨付きを得たトマトジュースです。

グラスに注ぐのに時間がかかるくらい濃厚なタイプのトマトジュースです。まるでピューレかと思うほどでそのままスープやパスタソースなどにも利用出来ます。このトマトジュースは通常のとトマトよりもゼリー質が多く、加熱をすると甘味が増すトマト「マイロック」という品種を使用しています。



●彦一本舗
彦一にんにく黒

50g...¥756

■有機栽培の彦一にんにくを無添加で発酵熟成させた黒にんにく。

にんにくを発酵熟成させることにより、にんにく特有の臭いになります。栄養価が高く毎日食べても飽きのこない優しい味の黒にんにくです。

