

伝統のお菓子を選びすぐりの材料で！
「ラムフルーツ」

いま、「伝統菓子」が見直されています。クリスマスを迎えるにあたって話題を呼びそうなパン菓子「シュトレン」。ドイツでは、クリスマスといえばケーキではなく、このシュトレンがお店の店頭のにぎやかに並びます。

シュトレンには「パン」に近いものから限りなく「お菓子」に近いものまで多くの種類がありますが、全ての共通点は、ラム酒に漬けたドライフルーツやナッツをたっぷりのバターと一緒に練りこむことです。

今月は、栄養も満点でスパイスも効かせたフルーツのラム酒漬けをご紹介します。

*** おすすめポイント！**

- ・ 9種類のフルーツ(レーズン、オレンジピール、レモンピール、パイン、チェリー、アンゼリカ、リンゴ、アンズ、プルーン)とクルミをミキシングしています。
- ・ スパイスとしてシナモンの風味を効かせて、フルーツミンスらしい商品です。
- ・ ご使用の用途に応じて3種類の仕様をご用意しています。

*** 商品仕様**

品名	量目	各フルーツの効能
ラムフルーツ	1 kg × 12 入り	<ul style="list-style-type: none"> ・ コレステロール対策(悪玉コレステロールを減らす) ・ 腸内環境を整える(食物繊維) ・ アンチエイジング効果(ビタミンE等)
	2 kg × 6 入り	
	10 kg 入り	



*** 当社の対応**

一緒に使用するローマジパンや他のナッツも豊富にご用意しています。パウンドケーキやクグロフ等へも利用できる季節性に富んだ「ラムフルーツ」をぜひご利用ください。今月ご紹介の商品に関するご注文・お問い合わせは、イツカ営業部・大島までお願いいたします。(e-mail: ecg@izk.co.jp 電話: 03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)