



2015年9月25日

株式会社 **イヅカ**

ヨーロッパの素材と日本の技術のマリアージュ
「ホセ・ポサーダ マロンインシロップ」

ヨーロッパ栗は、日本の栗と比べてタンニンを多く含むため、果肉が褐色で風味があります。また、果肉がやわらかくホロホロと崩れやすいため糖分の吸収がよく、マロングラッセを作るのに適しています。中でもとくに良質とされるのが、ガリシア産のサティバ種。タンニンが同種の中ではやや控えめで色は明るく、ほどよい天然の甘味とコクがあります。

そんな良質なヨーロッパ栗を日本の高い加工技術で甘露煮にした新商品「ホセ・ポサーダ マロンインシロップ」！ 新栗のシーズンに先駆けてのご案内です。



*** ここがポイント！**

- スペインの北西、ガリシア州で 55 年以上の実績を誇る「ホセ・ポサーダ社」栽培のサティバ種を 100%使用。農薬・化学肥料を使用していません。
- ポリフェノールの一種であるタンニンを多く含み、水分が少なくナチュラルで程よい甘みが洋菓子にマッチします。
- 栗本来の風味を生かすために、水飴やバニラなどは一切加えず、精製度の高い国産の砂糖と良質な軟水だけで加工。日本人好みのやさしい甘みとキレのある後味を持つ製品に仕上げました。

*** 商品ラインナップ**

品名	荷姿	内容総量／固形量	栗が持つといわれる栄養素
ホセ・ポサーダ マロンインシロップホール	2号缶×12	1000g/550g	・カリウム(高血圧、動脈硬化予防) ・食物繊維、ビタミンC(美肌効果)
ホセ・ポサーダ マロンインシロップブローケン	2号缶×12	1000g/550g	・ビタミンB類(疲労回復、老化防止)

*** 当社の対応**

飾りとして最適なホール(丸粒)と、トッピングや練り込みに使えるブローケン(割れ)をムダの出ない2号缶サイズで揃えています。商品のお問い合わせ、ご注文、特注品のご相談は、営業部・大島までお願いいたします。

(電話:03-3256-1851 FAX:03-3258-1333)