

レシピ紹介



キャロット・ラペ

材料: にんじん 1本
A マーマレード 大さじ1
砂糖 小さじ2
酢 大さじ1
塩 2つまみ

作り方①にんじんを千切りにする。
②ボール(容器)にAの調味料を全て混ぜ合わせる。
③②に①を入れ、よく混ぜ合わせる。
※1日、冷蔵庫で保管した頃が食べごろ。



ディップ

材料: にんじん 1本
A マーマレード 大さじ2
マヨネーズ 大さじ1
(味噌 小さじ1)

作り方①にんじんをスティックにカットする。
②器にAの調味料を全て混ぜ合わせる。
③②に①を付けていただく。
※味噌はお好みで。入れるとコクが出る。



甘夏マーマレード

愛媛県の産直産地「無茶々園」で、できるだけ農薬や化学肥料に頼らずに育てた、甘夏みかんの果皮と果汁を使用。産地では害虫の異常発生で畑が全滅しそうな時など、本当にやむを得ない場合のみに農薬使用を抑え、皮まで安心な柑橘類を育てている。

色、味、香りがフレッシュ！

独自の加熱製法^(※)により、短時間で加熱。生の果実の香りや食感を残している。

ほどよい甘さで、トーストなどにはもちろん、ヨーグルトやアイスクリーム、肉・魚料理のソースにも重宝します。

※超短時間加熱製法(DFCジュール製法[®])…材料に電流を流すことで材料自体を内部より自己発熱させる製法。