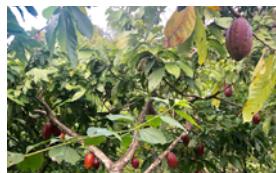


12月の新商品・おすすめ商品

アルマテラの有機アガベチョコレート ～神秘の国ペルーから～

栽培から加工まで一貫製造を行う『マチュピチュフーズ社』
可憐な香りが特徴のペルー産カカオ。オーガニック農園、製造メーカー
がフェアトレードの精神をもって、製品作りをしています。



- ◆ 契約農園の全面サポートなど、フェアトレードを実施
- ◆ FDAが定める主要アレルゲンフリーの専用工場で製造
- ◆ フェアトレード認証取得
- ◆ 各国の有機認証取得 EU, AB, USDA, JAS
- ◆ カカオニブ、カカオバター、カカオパウダーも自社製造



ペルー産カカオ

砂糖に代わる甘味料として欧米で大注目の
“アガベシュガー”を使用

アガベはメキシコを中心に生育する植物で、
テキーラの原料としても有名です。昨今のオー
ガニックブームにより低GIでヘルシーなアガ
ベはセレブやモデルにも人気！くせがない
甘さで、カカオの風味を活かします。



ブルーアガベ

アルマテラの有機アガベチョコレートの商品特長

- 原材料は全てオーガニック
- フェアトレードを実施
- 程よく甘いカカオ70%で食べやすい
- グルテンフリー、大豆フリー、白砂糖フリー、乳原料不使用
- 乳化剤不使用でもなめらかなくちどけ

カカオ70%のダークチョコレート

●カカオニブ

カカオ豆を砕いた(カカオニブ)を程
よくローストした、食感が楽しいチョコ
レート。ペルー産カカオ豆の味わ
いがダイレクトに楽しめます。



季節
限定

61098

<アルマテラ>

有機アガベチョコレート ダーク
カカオニブ 100g 800円(税込)

●ゴールデンベリー

甘酸っぱいゴールデンベリーとダーク
チョコレートのほろ苦さのハーモニー。
アガベシュガーのすっきりとした甘さも
あり、爽快な余韻。



季節
限定

61097

<アルマテラ>

有機アガベチョコレート ダーク
ゴールデンベリー 100g 800円(税込)

●ピンクソルト

ピンクソルトは、豊富なミネラルと鉄
分、カルシウム、カリウムなどが含ま
れており、まろやかでほんのりとした
甘味がカカオの風味を引き立てます。



季節
限定

61099

<アルマテラ>

有機アガベチョコレート ダーク
ピンクソルト 100g 800円(税込)

カカオ豆やキヌアを包んだボールタイプ

●カカオビーンズ

カカオ豆をそのままチョコレートでコーティング。カカオ豆
の穏やかな酸味とほんのりとしたアガベシュ
ガーで食べやすく、カリカリとした食感です。



61100

<アルマテラ>

有機アガベチョコレート ボールダーク
カカオビーンズ 60g 570円(税込)

季節
限定

●キヌアパフ：ダーク

栄養価の高い穀物「キヌア」をパフ状にして、カカオ70%
のチョコレートでコーティング。軽くてサク
サク食感。



61101

<アルマテラ>

有機アガベチョコレート ボールダーク
キヌアパフ 60g 570円(税込)

季節
限定

12月の新商品・おすすめ商品

冬の鍋料理にも使いやすく便利なしゃぶしゃぶ餅

山形県庄内産の有機水稻もち米を100%使用した、薄くスライスした餅です。

有機JAS認定商品・でん粉やグリシンなど保存料不使用



季節限定

61103

有機しゃぶしゃぶ餅 白米
120g 450円(税込)



季節限定

61102

有機しゃぶしゃぶ餅 玄米
120g 450円(税込)

お料理から
おやつまで

厚さ約2mm。
すぐに柔らかくなり、
使いやすい!

鍋物に、
温かいうどんやそばに、
お好み焼きやピザの具材に。
熱湯で柔らかくしてから
きな粉をまぶして。

国産のしょうがを使用し、削り節でとっただしを合わせたまろやかなしょうが醤油です。しょうがは1つ1つ手作業ですりおろしているの、しょうが本来の香りが際立つこだわりの一品。



揚げだし豆腐や冷奴、
そうめんのつゆ、
チャーハン、
パスタ、
卵かけご飯に!
減塩食にもおすすめ。

61105 <マエカワ>

だし入りしょうが醤油 110mL 490円(税込)

自然本来の旨さを伝えたい。添加物、エキス調味料を一切使用していない、究極のこだわり調味料です。

国内初の有機認定だし醤油のこだわり

1. 有機醤油・有機砂糖使用
2. 国産かつお節使用
3. 北海道産昆布使用
4. マエカワ独自製法「濃縮だし」
5. 入浜式塩田製法の天日塩を使用
6. 添加物不使用



昔ながらの製法(煮釜造り)の濃縮だしを使用した有機ゆずぽん酢です。



ゆずの香りが
きいているので、
サラダやマリネ、鍋物に。

61106

<マエカワ> 有機ゆずぽん酢醤油
200mL 530円(税込)

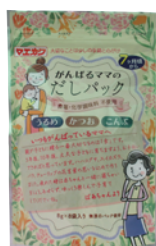
昔ながらの製法(煮釜造り)の濃縮だしを使用した有機井の素です。



甘味があるので、
肉じゃが、すき焼き、
ぶり照焼きなど。

61107

<マエカワ> 有機井の素
200mL 530円(税込)



うるめとかつおのしっかりとした香りと深み・コクのある味わい、昆布の上品な甘味のある、大人も満足できるおだしに仕上げました。

うるめ かつお こんぶ

食塩・化学調味料不使用

61104

乳児用規格適用食品

<マエカワ>

がんばるママのだしパック
8g×8袋 570円(税込)

■ツナとかぼちゃのごはん

材料(1食分) ・ ツナ缶(水煮) …… 20g ・ かぼちゃ …… 50g ・ ブロッコリー …… 5g
【軟飯】 ・ ごはん …… 60g
・ 『がんばるママのだしパック』だし汁 …… 大さじ5(75mL)



<作り方>

- ① 鍋にごはんとだし汁を入れて、強火で煮立たせた後、弱火にしてフタを少し開けて、さらに5分煮る。火を止め、10分ほどフタをしたまま蒸らし、【軟飯】を作る。
- ② かぼちゃは3cm角に切り、皮を厚くむく。水の状態から鍋に入れて10~15分ほど柔らかくなるまで茹でる。柔らかくなったら、ペースト状になるまでつぶす。
- ③ ブロッコリーは穂先を中心に5mm角に切り、下茹でする。
- ④ 【軟飯】とかぼちゃ、ツナ缶、ブロッコリーを入れて混ぜる。

離乳食完了期
(12~18カ月)

だし原料100%のだしパックなので、離乳食中期(7・8カ月頃)から大人までご使用できます。

全国へ安心安全を
お届けいたします

Uni marche

0800-888-8877

※音声ガイダンス後、「2番」を押してください。

受付時間
平日 10:00~17:00
(土日・祝日休み)

ショッピングサイト unimarche.jp

株式会社 ユニヴァ・マルシェ 〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー 35階



「オトクな情報配信中」
ユニマルシェ
LINE

