

2月の新商品・おすすめ商品



食品添加物不使用

オホーツク訓子府町(くねっぶちょう)の健康な畑で育てられた大豆と黒大豆で作った2種類の納豆。口に入れた瞬間感じるのは大豆そのものの味と香り。大豆と黒大豆の微妙な食感の違いも楽しめます。自然解凍してお召し上がりください。



50216 冷凍
ひでさんのいやし納豆
50g×2 360円(税込)



50217 冷凍
ひでさんのいやし納豆 黒豆
50g×2 390円(税込)



高知家のうまいもの大賞2021
新商品賞受賞商品

食品添加物不使用

干菓子山(ひがしやま)とは、高知県特産品の干し芋のこと。その干し芋を主役に、口当たり滑らかな北海道産クリームチーズ、上品な甘さの蜂蜜、芳醇な香りの黒胡麻など、こだわりの素材をしっとりとしたタルト生地で包み職人が丹精込めて作り上げました。



50220 冷凍
土佐の和タルト「干菓子山」
蜂蜜ばたー 90g 560円(税込)



50221 冷凍
土佐の和タルト「干菓子山」
しょこら 90g 560円(税込)



ユニマルシェTV

新たな味覚「燻味」をご存知ですか？

■2月12日(金) 13:00~14:00■

メーカーの方をお招きして燻製商品の魅力をお伝えします。オンラインで限定商品もご紹介予定!!

「ユニマルシェTV」では商品の魅力から食品事情までいろいろな情報をオンラインでお届けしていきます。

視聴方法

当日30分前に、ユニマルシェ公式 LINE にて参加(Zoom)情報を配信します。ぜひ、LINEにご登録ください。

簡単登録

〳️オトクな情報〴〵
配信中

ユニマルシェ
LINE



販売業者・運営会社:株式会社ユニヴァ・マルシェ / 運営統括責任者:代表取締役 水野 克裕 / 会社所在地:〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階 / 電話番号:0800-888-8877 / 販売価格:140円~9,990円(税込) / 送料:330円~2,000円(税込) ※【常温商品】は別梱包のため、それぞれに送料がかかります。/ 商品のお届け時期:ご注文完了日より5営業日以内に宅配便にて発送 / 支払方法:クレジットカード払い・クロネコ代金後払い・代金引換払い※支払方法に応じて別途手数料あり / 販売数量の制限等:商品ごとにショッピングサイトにて表示 / 瑕疵担保責任:商品に隠れた瑕疵が発見された場合、お客様による商品ご確認後8日間は、商品の返品または代金の返金をいたします。この場合、送料や振込手数料等は、当社が負担いたします。/ 返品・交換・キャンセル:品質不良・破損・汚損・数量不足があった場合、お届けより8日以内に当社まで連絡いただき、送料当社負担で返品または交換します。上記以外での返品・交換は受け付けておりません。

Uni marche

ショッピングサイト <https://unimarche.jp>

ユニマルシェお客様センター
平日10:00~17:00(土日・祝日休み)

0800-888-8877

※音声ガイダンス後「2」を選択してください。
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



2月の新商品・おすすめ商品

簡単！美味しい！楽しい！本格手作りチョコレートキット

材料はガーナ産カカオバター、砂糖、ハイチ産カカオニブの3つのみ。ミキサー不要で混ぜて冷やすだけで簡単にヘルシー板チョコが作れます。



オーガニック
カカオニブ

ガーナ産のカカオバターに、カカオニブは希少なハイチ産の有機栽培のものを使っているのもとても安心です。材料は食品添加物不使用。ハイチ産の豆は、カカオの種類である「クリオロ種・トリニタリオ種・フォラステロ種」が混合で入っているので華やかな香りと程よい酸味、甘味がカカオニブを噛むたびに感じられる贅沢な仕上がりになります。



食品添加物・乳化剤不使用



お子様と
おうちで

お友達と
一緒に

ランチ会で
みんなで

楽しめるチョコレート作り！

混ぜて冷やすだけだから、好きなドライフルーツをトッピングしたりとアレンジいろいろです。



カカオ
81

健康・美容に嬉しいカカオ81%！
苦味が少ないのでお子様にも。

61181
ドラショコラ カカオ81
(ミキサー不要タイプ)
54g 1,220円(税込)

61182
ドラショコラ カカオ81
(ミキサー不要タイプ)セット
54g×3個 3,400円(税込)



ストロ
ベリー

ストロベリーなのにしっかりと
カカオ57%の高カカオです。

61183
ドラショコラ ストロベリー
(ミキサー不要タイプ)
54g 1,220円(税込)

61184
ドラショコラ ストロベリー
(ミキサー不要タイプ)セット
54g×3個 3,400円(税込)



ドラショコラの作り方

10分で完成!! 作り方はとっても簡単!

※カカオ81の作り方です。ストロベリーの時は、袋②がストロベリーパウダーになります。

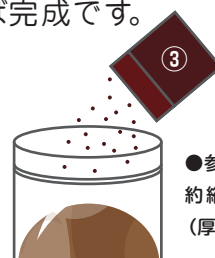
1 カップにお湯を入れて
袋①カカオバターを袋
ごとつけて、湯せんで
よく溶かします。



2 袋①に袋②カカオニブ
パウダーを入れてよく
混ぜます。



3 最後に袋③カカオニブを混ぜて
あとは冷蔵庫で冷やして固まら
ば完成です。



●参考出来上がりサイズ
約縦13cm x 横8cm
(厚み0.3cm程度)

※詳細は商品同梱の「ドラショコラの作り方チラシ」をご覧ください。