

シーベリーとは？

200種類以上の栄養素を持つ黄金のスーパーフード

●話題の「オメガ7脂肪酸」は
トップクラスの含有率

●相乗効果でパワーを発揮
「ビタミンA・C・E」

●毎日意識して摂りたい
「鉄分」



●体内で合成できない
「オメガ3・6・9脂肪酸」

●他にもたくさん！
アミノ酸18種、カリウム、
カルシウム、亜鉛、セレン、
フラボノイド、カテキン類、
食物繊維、リンゴ酸、
クエン酸、DHA、EPA、
リコピン、葉酸などを含有。

シーベリーは、ユーラシア大陸などに生息するグミ科の植物。寒暖差が激しく、乾燥した高地や砂漠などの厳しい環境下でも育つ強い生命力が特長です。1～2cmほどの小さな粒には、-40℃でも凍結を防ぐための油脂を含み、栄養素は200種類以上。そのすぐれた栄養価やバランスは世界でも注目され、宇宙飛行士の食事やノーベル賞受賞会の晩餐会などにも用いられるほど。



61026

シーベリージュース 100%
360mL 1,800円(税込)

61024

シーベリージュース 100%
720mL 3,300円(税込)

※酸味が強いのが特徴です。
胃の弱い方は量を調節してお飲みください。



飲みやすい
ゆず味

61027

シーベリージュース+ゆず
360mL 1,800円(税込)

61025

シーベリージュース+ゆず
720mL 3,300円(税込)

アレンジいろいろ

◆スムージーに



お好みの
フルーツジュース
や豆乳などを
加えて
スムージー風に。

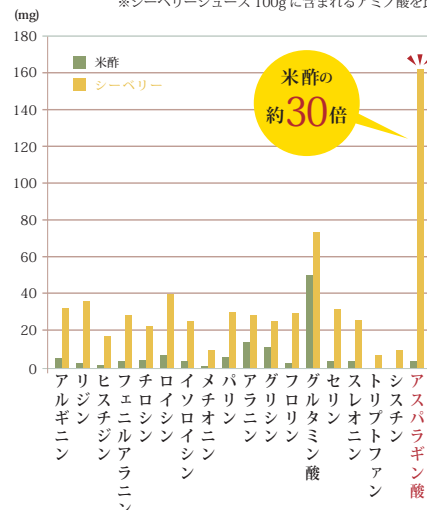
◆ヨーグルトに



はちみつを
混ぜて甘みを
プラス。
さわやかな
ヨーグルト
ソースに。

シーベリージュースと一般米酢の amino 含有比較

※シーベリージュース 100g に含まれる amino 酸を比較



資料：文部科学省「五訂日本食品標準成分表」より引用

本格タイ料理をお家でも。オーガニック・ヴィーガン・グルテンフリー。



マイルドな甘みと旨み、辛さのバランスが特徴のタイカレーの代表選手。

61050

グリーンカレーペースト ココナッツミルク入り
100g 690円(税込)

オーガニックグリーンカレーペースト オーガニックココナッツミルク入り (オーガニックドライスイートバジル付き)

◆材料◆ 人数:2~4人分

- ・オーガニックグリーンカレーペースト(本品)……100g
- ・オーガニックドライスイートバジル(付属品)……2g
- ・水……360mL
- ・鶏肉(またはお好みの肉)……300g
- ・乱切りにしたナス(その他お好みの野菜)……100g

<作り方>

① 鍋に水を360mL入れて沸騰させる。

② 沸騰したらオーガニックグリーンカレーペースト(本品)を入れてよくかき混ぜる。



③ 鶏肉(またはお好みの肉)、乱切りにしたナス(その他お好みの野菜)を入れて弱火でゆっくり煮込む。



④ 最後にオーガニックドライスイートバジル(付属品)を加え、鍋の蓋をして風味をつけるように煮込む。



⑤ 全体に火が通ったら出来上がり。

POINT!

- 煮込み中に水分が蒸発してしまった場合は少し水を足してください。
- 味の濃淡は水分量で好み調整ください。



夏にぴったり。少し辛さのある中に、深い旨みが醸し出すレッドカレー。

61051

レッドカレーペースト
ココナッツミルク入り
100g 690円(税込)



エビを入れたらトムヤムクン、魚を入れたらトムヤムブー、辛くて酸っぱい料理におすすめ。

61052

トムヤムペースト
ココナッツミルク入り
100g 690円(税込)



ひき肉、玉ねぎ、ニラなどと一緒炒めるだけで本場のガバオに。激辛ファンにはたまらない!

61053

ガバオソース
200g 690円(税込)



さっぱり派



丸大豆しょうゆと高知県産ゆず果汁を使用。冷やし麺をさっぱりゆず味で。

61043

まぜるめんつゆ
さっぱりゆずサラダ風
30g×3袋 290円(税込)



丸大豆しょうゆをベースに長崎県産焼き飛魚(あご)の風味を効かせたこってりしょうゆ味。

61042

まぜるめんつゆ
こってりしょうゆ焼きあご風味
30g×3袋 290円(税込)

こってり派



めんにかけてまぜるだけ! たった3ステップで簡単調理

1

めんを茹でる



2

つゆをかける



3

お好みの
トッピングをのせる



全国へ安心安全を
お届けいたします

Unimarché

0800-888-8877

受付時間 平日10:00~17:00
(祝日・夏季休業・年末年始を除く)

ショッピングサイト unimarche.jp



ユニマルシェ
LINE
はじめました!

