



新発売！ フランスから美味しさと安心をお届けします。様々なシーンでどうぞ！

| | レンズ豆（緑） Lentille Verte | レンズ豆（赤） Lentille Corail | レンズ豆（ブロンズ） Lentille Bronze | 白いんげん豆 Haricot Blanc | レッドキドニー Haricot Rouge |
|-------------|---|---|---|---|---|
| 商品 |  |  |  |  |  |
| |  |  |  |  |  |
| 規格 | 500g x 6 | 500g x 6 | 500g x 6 | 500g x 6 | 500g x 6 |
| 調理方法 (例) | 軽く洗い約3倍のお水で約20～30分加熱してください。 赤は柔らかいので比較的短い時間になります | | | 約1.2時間水につけ 塩水で約60分加熱。 | 約2.4時間水につけ 約4倍の塩水で約60分加熱。 |
| 特徴 | 深緑色した小さな粒のレンズ豆 | 皮を剥いているので柔らかく加熱 時間も短く済みます | ブロンズと呼ばれる青銅の色。 | 今では世界中で親しまれているアリコ。煮崩れしにくく、やさしい 味ときれいな色合いはお料理のアクセントにもなります。ホットでも コールドでも。 | |

| | ひまわりの種 Graine de Tournesol | かぼちゃの種 Graine de Courge | キノア Quinoa | ブルガー小麦 Boullgur Gros |  いまや有機の世界基準と されるエコサート！  EUのオーガニック認証  CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE フランス政府による オーガニック認証 3種の有機認証を取得。 品質の高さはこれらの認 証マークが証明済みです |
|-------------|---|---|--|--|---|
| 商品 |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  | |
| 規格 | 500g x 6 | 500g x 6 | 500g x 6 | 1kg x 6 | |
| 調理方法 (例) | 軽く加熱すると香ばしさが一層引 き立ちます。 | 軽く加熱すると香ばしさが一層引 き立ちます。 | 軽く洗って、約2倍の水で弱火で 約10分加熱してください。 | 約2.5倍の沸騰した塩水で約7 分間加熱。 | |
| 特徴 | <ul style="list-style-type: none"> そのやさしい味はクッキーやパンなどにも合います。 ビタミンとミネラルが豊富です。 太陽をたっぷり受けて育ったひまわりの種です。 | <ul style="list-style-type: none"> 高タンパク質な食材 そのままでも、砕いても使えます。 チーズの付け合せに、ドライフルーツと合わせても。 <p>その深いグリーンはクリスマスにも大活躍！</p> | <ul style="list-style-type: none"> 古来から南米で食べられてきた穀物。非常に栄養価が高くアミノ酸のバランスも良いため健康食品としても注目されています。 香ばしさと、プチプチした食感も楽しめます。 | <ul style="list-style-type: none"> 地中海沿岸で紀元前から親しまれた伝統的食材。最近ではヨーロッパでも健康食品として大人気。 全粒から作られるため、食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富。 一度蒸してから砕いているので下準備が不要、手軽です。 香ばしさと、プチプチした食感が楽しめます。 | |

※EU基準で生産された商品のため、風袋込み重量となりますのでご了承ください。 ※最終加工はフランスですが、原料原産国はそれぞれ異なりますのでお気軽にお問い合わせください。