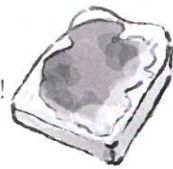


「なかやま栗じゃむ」の魅力を
さらに！ 味わうアイデアレシピ

その1 こんがり焼いたトーストにたっぷりつけて♪

こんがりきつね色に焼いたトーストにバターを塗って、「なかやま栗じゃむ」をたっぷり乗せたら、いつものトーストがまるでデザートのような味わいに！



その2 ホットミルクでさらにまろやかに♪

あたためた牛乳に「なかやま栗じゃむ」をスプーン一杯分。簡単に栗ミルクオレが楽しめます。自然由来の優しい甘さと、栗粒の食感がアクセントとなって、豊かな風味に。

その3 バニラアイスにのせて贅沢に♪

濃厚なバニラアイスをディッシャーを使ってお皿に盛り付けたら、その上から「なかやま栗じゃむ」を贅沢にトッピング。パーティーにもびったりな素敵なおデザートのできあがりです。バニラの濃厚な味わいが、栗の風味をさらに引き立てます。



その4 なんと「肉料理」にも合うんです♪

実は、栗は「肉料理」とも相性がバツグンなんです！
中でも、ローストした豚肉や鶏肉には非常に合うため、フレンチやイタリアンでよく使われています。
「なかやま栗じゃむ」を使って、栗のソースを作れば、ご家庭でも高級料理店のような本格的なお食事が楽しめますよ！

まるでスイーツ！

一瓶になんと和栗を
約6個使用しています！



銀寄

【みかん蜜入り】

なかやま栗
じゃむ

数量
限定

・無添加・手造製法
・純国産・厳選素材



栗粒の食感が生む、贅沢でまろやかな味わい。
みかん蜜の自然な甘さが、栗の美味しさを引き立てます。

ウェルピア伊予 限定販売

伊予市下三谷 1761-1 TEL.089-983-4500

販売元： Fun Space 株式会社

愛媛県伊予市の特産品、
「なかやま栗」と「みかん蜜」の最強のコラボレーション！

素材にも 加工にも こだわりをもって 作られた、
とっておきの「逸品」を 伊予 からお届けします。

Point. 1

徳川家にも献上されていた伊予市産「なかやま栗」のうち、
トップクラスの品種「銀寄」のみを贅沢に使用しています

Point. 2

みかんの花だけから採取された蜂蜜、
伊予市産「みかん蜜」を使用しています

Point. 3

コクとまろやかさを出すため、
「八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳」を使用しています

※ 標高 1500m の八ヶ岳野辺山高原（長野県）で飼育されている、
450 頭のジャージー牛から採れた、栄養価が高く濃厚な風味が特徴の牛乳です。

Point. 4

保存料、着色料、ゲル化剤などの添加物は一切使わず、
自然な味わいに仕上げています

「なかやま栗」とは

「なかやま栗」は愛媛県伊予市の中山町にて収穫される、高い人気を誇る栗です。
非常に品質がよく、江戸時代には將軍徳川家光に献上し、賞賛されたとの言い伝え
があります。

「栽培地」について

「なかやま栗」を栽培している中山町一帯は、結晶片岩を母材とし、腐食に富んだ
肥沃である褐色性森林土壌と、黄褐色性森林土壌に広く覆われており、栗の栽培の
基礎である土壌としては申し分ない土壌となっています。
さらに、年間降水量は栗の栽培に適しているといわれる 1600 ミリ前後であり、山
間部であるため、昼と夜の温度差も十分に備えています。

「銀寄」について

最高級菓子にも利用される栗の品種「銀寄」は、果重が 20～25g と大きめで、
甘味が強く風味が豊かであることが特徴です。
そのトップクラスの品種である「銀寄」を一瓶に 150g（6 個程度）使用しています。

100%みかんの花蜜だけを使用

ミツバチの巣箱からはじめに採れる蜜である「一番蜜」には、ハチのえさとして人工
的に与える「砂糖水」が混じっています。純粋な「100%花蜜」のはちみつへのこだ
わりから、採蜜量が減るのを覚悟で、一番蜜を取り除く手間をかけています。

酵素も風味もそのまま

できる限り自然のままの味わいを残すため、瓶詰め時などの加熱が必要なときには、
風味を損なわず、しっかりと溶ける、ぎりぎりの温度で低温処理をしています。
低温処理によって、はちみつの酵素を残すことで、ビタミンやミネラルを保持し、
風味も保っています。

養蜂場について

藤田養蜂場 吾野真史さん

1966 年、愛媛県生まれ。義父の代から 40 年近く続く養蜂業を受け継ぎ、100% 花蜜
という本物の味にこだわったはちみつ作りをおこなっています。

社団法人日本養蜂はちみつ協会愛媛県養蜂協会副会長、四国地区養蜂研究会理事。

「なかやま栗」について

「みかん蜜」について