



黒糖

×

パッションフルーツ

南国の香りがふわり。
発酵で、やさしくととのう。

どんな商品？

パッションフルーツの爽やかな酸味と香りに、
黒糖のコクとまろやかな甘みを合わせた
「爽やか×コク」の味わい。独特なプチプチ食感も
楽しく、南国風フレーバーでデザートから飲料まで
幅広いジャンルでお使いいただける一品です。

おすすめの召し上がり方



ヨーグルト

かけるだけで
爽やかな
甘酸っぱさに！



大学芋

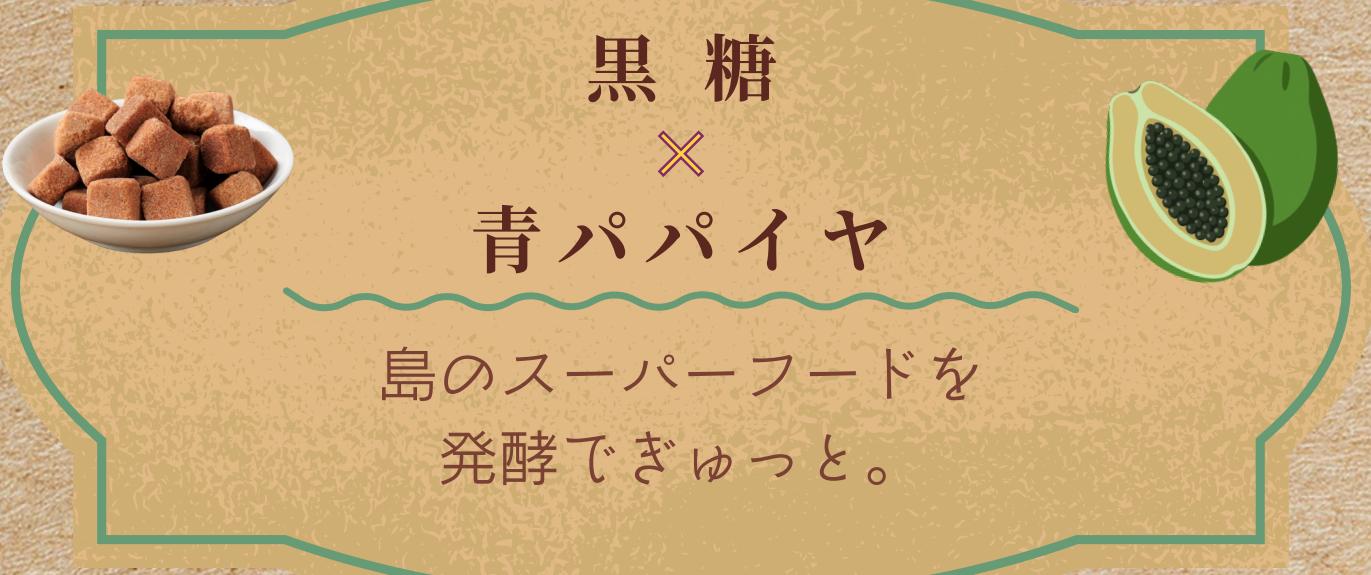
黒糖のコクと
パッションフルーツの
酸味で後味さっぱり♪



トッピング

パンケーキやワッフル、
ショートケーキ等の
ソースとして♪

※イラストはイメージです。



黒糖 × 青パパイヤ

島のスーパーフードを
発酵でぎゅっと。

どんな商品？

青パパイヤから作られたとは思えないフルーティー感。黒糖の深いコクとどこか懐かしい素朴な甘みで「フルーティー×コク」を感じる味わいをお楽しみください♪

おすすめの召し上がり方



ヨーグルト

かけるだけで
フルーティーな
甘酸っぱさに！



お酢ドリンク

りんご酢等と炭酸で割り、
本品を加えると飲みやすい
お酢ドリンクに♪



トッピング

パンケーキやワッフル
ショートケーキ等の
ソースとして♪

※イラストはイメージです。



黒糖



トウガラシ



刺激とコクがととのう、
発酵スパイシー。

どんな商品？

唐辛子を発酵させて、旨味と深みを引き出しました。
辛味だけでなく、発酵由来のまろやかな酸味・旨味と、
複雑な風味が特徴！和・洋・中・エスニック問わず
幅広くお使いいただけます。

おすすめの召し上がり方



ご飯のおとも

炊き立てご飯に少し混ぜて
辛味と風味のアクセントに♪



豚の煮物

煮汁に少量加えることで、
甘辛の風味に発酵の旨味が効わり
重厚感のある味わいに♪



味噌汁の風味付け

仕上げに少量加えれば、
風味が引き締まりコクがUP！
発酵×発酵の強力コンビ★

※イラストはイメージです。