

[メロン農家が作ったマスクメロンジュースのもと]



その鮮やかな緑、爽やかな香りのメロンソーダ、レトロな喫茶店では定番のメニューですが、メロン果汁を使っておらず色と香りだけでこしらえた飲み物に、メロンの専門家としては忸怩たる思いがありました。

マスクメロンで本物のジュースを作りたい、そう思い立って研究を重ね出来上がったのが“メロン農家が作ったマスクメロンジュースのもと”です。弊社のブランド[一果相伝・マスクメロン]の完熟果実だけをカットし急速冷凍。味と香りを閉じ込めました。ご家庭で軽く解凍してミキサーにかけていただくだけで冷たいマスクメロンジュースの出来上がり。お好みでヨーグルトを入れたり、アイスクリームを乗せても美味しくお召し上がりいただけます。

お召し上がり方 氷不要！冷凍果肉だからそのままミキサーへ。



5 mins まずメロンを解凍してください。

水を入れたボウルの中に袋を入れ、5分ほどそのままにしてください。完全に解かし切らず、袋から取り出せる程度の解凍で構いません。熱湯や電子レンジは風味を損ないますので使用しないでください。

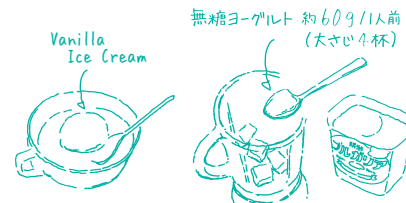


1 mins ミキサーにかけてください。

1分程度ミキサーにかけてください。1袋で1人前です。氷を入れる必要はありません。凍った果肉をそのままミキシングしますので水っぽくならず濃厚なメロンジュースが出来上がります。

アレンジ2題。

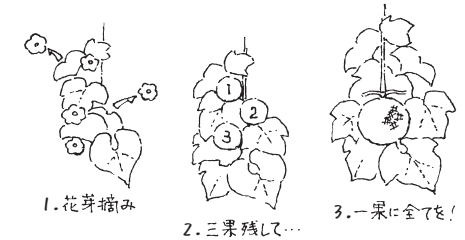
アイスクリームを浮かべるとメロンフロートに、一緒にヨーグルトを入れてミキシングするとメロンヨーグルトシェイクに！



[一果相伝 / ブランド名の由来]

世界でも類まれな“一本の苗に一玉だけ”という贅沢な栽培方法で作っているため、一玉に養分と生産者の愛情がしっかり行き渡ります。

“一つの果実に全てを伝える”、これが[一果相伝]という名の由来です。



このカットメロンは[一果相伝]の完熟マスクメロン100%、メロン農家ならではの目利きでベストな食べ頃を見極め急速冷凍で美味しさを閉じ込めました。

マスクメロンはストレス軽減や安眠効果があると報告されているアミノ酸“GABA(ギャバ)”も豊富に含んでいます。

詳しくはWebへ



γ-アミノ酪酸(Gamma Amino Butyric Acid)を略してGABA(ギャバ)と呼ばれています。生鮮食品の中で含有量ももっとも多いのがメロン。**発芽玄米に含まれるGABAは10mg/100gですが、このカットメロン1袋で約100mg/165g**、ジュースにして毎朝の一杯、お休み前の一杯がお薦めです。

- **ギャバの抗ストレス作用による免疫力の低下抑制効果**
ストレス状況下における免疫力の低下を抑えることが報告されています。
- **ギャバが睡眠に及ぼす好影響**
寝る30分前にギャバを摂ることで、寝つきが良くなり、また深く質の良い睡眠を保つ効果があることが確認されています。

(出典：GABAストレス研究センター / 分析：ビューローベリタスジャパン)

メロン農家 that 作ったマスクメロンジュースのもと

名称 冷凍メロン
 原材料名 マスクメロン(高知県産)
 内容量 165g×5袋
 賞味期限 袋ラベルに表示
 保存方法 要冷凍(-18℃以下)
 製造者 株式会社篤農 高知県香南市夜須町出口766-1
 Tel.0887-50-1876
 製造所 高知県香南市夜須町出口777-1

栄養成分表示 1袋(165g)あたり

エネルギー	90.7 kcal
たんぱく質	0.49 g
脂質	0.16 g
炭水化物	21.8 g
食塩相当量	0.15 g

(推定値)

Q 篤農 メロン 検索

