

愛されるコーヒーを  
レストラン、喫茶店、各飲食店にお届けします。

今月のおすすめ

インドネシア  
スラウェシママサ（ホール）500g



インドネシアのスラウェシ島ママサは、かつて「幻のコーヒー」と呼ばれた高品質なコーヒー豆の産地として知られています。ママサコーヒーは、濃厚なコクと口当たりの良い甘みが特徴です。ビターチョコレートやローストナッツ、キャラメルのような味わいと表現されることもあり、深い苦味の中にほのかな甘みが感じられます

ガーデンティー  
ウヴァ(Uva) 100g・500g

スリランカ産の世界三大銘茶の一つで『ウヴァフレーバー』と呼ばれるミントのような爽快な香りと、切れの良い渋味、そして深く赤い水色(ゴールデンリンク)が特徴のハイグロウンティーです。ダージリンやキーマンと並び称され、ストレートティーで香りと渋みを楽しむほか、ミルクにも負けない力強さでミルクティーにも最適です。



マルカイ  
マンゴ果汁50% (180ml×20本)



トロピカルフルーツの中でもダントツの人気を誇るマンゴ。果肉感たっぷりで濃厚なマンゴの王様と言われる『アルフォンソマンゴ』を完熟マンゴをジュースに濃い味わいの美味しさに満たされます。コクがありながらものどごしの良い50%果汁をお勧めします

ジーエスフード  
ランチポタージュ (400g) 袋入り



コーンの甘味とコクが効いた、まろやかな風味が特徴のポタージュスープです。スープに彩りを添えるバセリ入りです。お湯を注いでよくかき混ぜてからお召し上がりください。

ギャバン  
あら挽き柚子こしょう (135g)



青唐辛子や柚子の皮の存在感を残した、食感と爽快な刈が楽しめる粗挽きタイプの万能調味料です。ペースト状のものより香りが高く、焼き鳥、鍋、刺身、冷奴、うどんなどのアクセントに最適で爽やかな風味を引き立てます。柚子皮の粒感が残りピリッとした辛みと豊かな香りが特徴です。

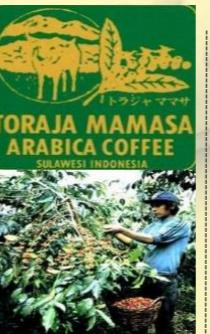
ウェルネオシュガー (日新製糖)  
フランス風角砂糖(ホワイト・ブラウン) 1,000g



「フランス風角砂糖」は、本来は大小さまざまな砂糖の結晶でできた不揃いな形と素朴な風合いが特徴の角砂糖です。国内製造の砂糖を使用して、大小のバラツキの少ない製品に仕上げてあります。ホワイトとブラウンがあります

今月のおすすめ

インドネシア  
スラウェシママサ（ホール）500g



インドネシアのスラウェシ島ママサは、かつて「幻のコーヒー」と呼ばれた高品質なコーヒー豆の産地として知られています。ママサコーヒーは、濃厚なコクと口当たりの良い甘みが特徴です。ビターチョコレートやローストナッツ、キャラメルのような味わいと表現されることもあり、深い苦味の中にほのかな甘みが感じられます

フレーバーティー  
ローズ(100g)



中国で古くから飲まれているローズティーには、疲れた心を癒す効果もあり、バラの香りには、セイロンティーなどよりも中国のキーマン紅茶がよく合います。そのバランスは甘い和菓子とも相性が良いのでお試しください。

味の素  
フリーカットケーキ (オペラ)



ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した、濃厚で口溶けのよいオペラです。アーモンドパウダーを配合したコクのある生地にコーヒーシロップを染み込ませた豊かな風味をお楽しみください。

マルカイ  
国産トマトジュース(無塩) 1,000ml



国産トマトを100%使用し、食塩を一滴も加えずに作られた無塩トマトジュースです。トマトといえば、赤い色素成分である「リコピン」。野菜不足の補助、美容サポートに習慣的に飲まれている方が多い飲み物です。運動前にカップ一杯のトマトジュースを飲んでおくと疲れが軽減するともいわれています。

ジーエスフード  
さくらソース 500g



桜の花や葉の塩漬けなどを使用した、ほんのりとした塩味と桜の香りが特徴のデザートソースです。主にアイスクリームやケーキなどの乳製品を使った春のデザートのトッピングとして使用されます

MCC  
ミックスピッツア(190g×5枚)



ナポリ風ピツツアクラストに、ソーセージ、ベーコン等の具材とミックスチーズをトッピングしました。ソーセージとベーコンの風味、チーズのコクがマッチした定番ピツツアです

SSK  
タルタルソース (1,000g)



全卵タイプのベースソースを使用して、卵のコクときゅうりのピクルス、赤ピーマン、刻んだ玉ねぎの食感とレモン果汁によるほどよい酸味で、フライやサラダ料理など幅広いメニューをより美味しく引き立ててくれます。

北海道産小豆をはじめとする国産原料100%で作られたレトルトぜんざいです。てん菜糖と塩だけで味付けされており、その名の通り甘さが控えめで、温めても冷やしても美味しい召し上がれます。

