



## 希少なフルーツを贅沢に使ったコンフィチュールを発売

第1弾は「有機イチゴ×有機ビターチョコレート」「青森県産ブルーベリー×有機ローストヘーゼルナッツ」

有機食材宅配のパイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳）は、有機イチゴや国産ブルーベリーを使用したコンフィチュール（販売者：株式会社フルーツバスケット／静岡県函南町）を発売致します。



●希少なフルーツと原材料をたっぷり使用。「まるでデザートのような」コンフィチュールができました。

第1弾は、有機イチゴを使用し、甘さの中に深みをもたらすビターチョコレートの濃厚な味わいが印象的な「ムーランナヴァンのコンフィチュール 苺×ショコラ」と、青森県産の味が濃いブルーベリーの食感と粗めに砕いたヘーゼルナッツの食感が組み合わさり、そのまま食べても満足感のある「ムーランナヴァンのコンフィチュール ベリー×ヘーゼル」の2種類。一日のはじまりや終わりに少しだけ贅沢な時間をお過ごし頂けるよう「添えるだけで特別になるコンフィチュール」をコンセプトに素材本来の味を大切に作りしました。

イチゴはジャムとして最適なトルコ産の有機イチゴを使用。甘さ重視の国産イチゴに比べ、ジャムに適した酸味の強い品種のため、煮込むことで豊かな味わいへと変化します。イチゴは農薬が使われることが多いフルーツですが、有機のイチゴにこだわりました。

ブルーベリーは青森県産のブルーベリーを使用しています。（栽培期間中）農薬を使わず丁寧に育てられた実はそのままでも十分に甘く、味が濃い点が特長です。

希少な素材をたっぷりと使用できるからこそ、シンプルな原材料にこだわり、素材本来の美味しさが引き立つように仕上げました。ペクチンや合成着色料、人工甘味料などの食品添加物は不使用。砂糖は北海道産ビートグラニュー糖、国産レモン果汁、有機ビターチョコレートや有機ローストヘーゼルナッツを使用するなど、フルーツ以外の原材料も厳選しています。

●有名ジャム専門店出身のパティシエがひとつ一つ手作りしています。

このコンフィチュールを手がけたパティシエ・加藤祥恵（かとうさちえ）は、鎌倉の有名ジャム専門店で修行し、製造責任者を務めた経験もあるほどの本格派。大量生産では出来ない丁寧な仕事とパティシエならではの熟練した技術が詰まっています。

美しい色はこまめなアク取りで決まります。コンフィチュールははじめ強火で煮るため、アクがたくさん出ます。このアクの処理で煮上がりの色が決まるので、鍋から片時も離れずに状態を見ながら丹念にアク取り作業を繰り返しています。

パティシエ 加藤祥恵



また、食品添加物を使用しないために、フルーツの成分のみでとろみをつけています。フルーツそれぞれの煮上がりの温度が異なるため、パティシエがヘラで混ぜた時のとろみの状態によってタイミングを見極め、冷めて固まらないうちに手作業で一つひとつ瓶に詰めています。

### ●商品概要

香りが良く、酸味と甘みのバランスが良いトルコ産の有機イチゴを使用。苺のコンフィチュールが煮上がってから最後にビターチョコレートを加え、2つの香りがバランスよく感じられように仕上げています。

・商品名： ムーラン・ナ・ヴァンのコンフィチュール 苺×ショコラ

・発売日： 2016年10月24日（月）

・内容量： 120g ・価格： 875円（税抜） ・賞味期限： 93日

・原材料： 有機イチゴ、砂糖、有機チョコレート、レモン果汁

・保存方法：直射日光を避け常温で保存（開栓後は10℃以下）

・パティシエおすすめの食べ方：パンに添えることでイチゴとビターチョコレートの香りが引き立ちます。

・商品URL：<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06500912?clientId=&areald=searchList&data-requestId=2155044>

[requestId=2155044](https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06500912?clientId=&areald=searchList&data-requestId=2155044)

青森県産の栽培期間中農薬不使用のブルーベリーを使用。そのまま食べても甘く、味が濃いものを使用しています。ヘーゼルナッツはローストして粗く砕き、ブルーベリーのコンフィチュールが煮上がってから最後に加え、食感が残るように仕上げました。ヘーゼルナッツの香ばしさがブルーベリーの風味と良くマッチし華を添えます。

・商品名： ムーラン・ナ・ヴァンのコンフィチュール ベリー×ヘーゼル

・発売日： 2016年9月26日（月）

・内容量： 120g ・価格：995円（税抜） ・賞味期限： 93日

・原材料： ブルーベリー、砂糖、有機ヘーゼルナッツ、レモン果汁

・保存方法：直射日光を避け常温で保存（開栓後は10℃以下）

・パティシエおすすめの食べ方：クリームチーズと合わせると甘酸っぱいブルーベリーとマッチし、お手軽なデザートのような感覚でお召し上がり頂けます。

・商品URL：<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06500920?clientId=&areald=searchList&data-requestId=2155044>

[requestId=2155044](https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/06500920?clientId=&areald=searchList&data-requestId=2155044)

### ●パティスリー ムーラン・ナ・ヴァン について

パティシエが手間をかけ、フランス風洋菓子を作っています

一般の洋菓子店では、手間がかかり既製品を使用することも多いタルト生地なども国産小麦や国産バターを用いてパティシエが工房内で手作りしています。

新鮮な地元の素材を生かしています

工房のある静岡県丹那盆地で生産される低温殺菌牛乳、鮮度の高い生クリーム、伊豆産の平飼卵などを使用し、新鮮な素材を厳選して使用しています。

安心・安全な原材料にこだわっています

ケーキには一般的に様々な食品添加物や外国産小麦が多く使用されています。ムーラン・ナ・ヴァンでは、合成着色料、甘味料、乳化剤等の食品添加物は使用しません。小麦は北海道産、砂糖は国産、地元産原料や国内で契約栽培された果物、ナッツ・ドライフルーツは海外産オーガニック製品を中心に、安心・安全な原材料を使用しています。

### ～株式会社 大地を守る会とは～

自然環境と調和した、生命を大切にす社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス（社会的企業）。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、利用者数は約27万9千人、生産者会員は全国に2,500人(2016年3月末現在)。



pâtisserie  
**Moulin à vent**  
ムーラン ナ ヴァン