

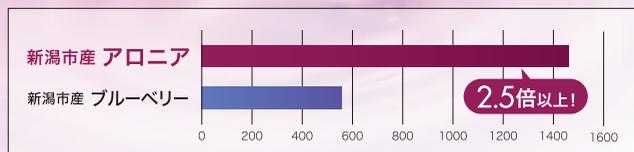
アロニア

From Niigata Kameda

北米原産バラ科の落葉果実アロニア。(英名:Black Chokeberry)
チョクベリーとも呼ばれている赤紫色の果実は、
アントシアニンなどの **ポリフェノールがブルーベリーの2.5倍以上**と
数あるベリー類の中でも王様の存在です。



■100gあたりのポリフェノール量 (mg/100gFW)



日本食品分析センター調べ

アロニアジャム Aronia Jam

つぶつぶ食感がリッチな味わい。
ひと瓶でいろいろな使い方が楽しめます。

アロニアの粒を残したブレザーブスタイルのジャムです。甘みと酸味の
バランスが良く、濃厚に煮詰めたアロニアの風味とつぶつぶ食感がリ
ッチな味わいです。

パンやヨーグルトのトッピングはもちろん、紅茶に入れたり、クラッカー
にのせたり、肉料理のソースとしてもおすすめです。



●アロニアジャム 50g / 140g

新潟亀田郷産アロニア

新潟市近郊の亀田郷地域は、梅や梨の産地として知られてい
ます。日本一長い信濃川の下流に位置する肥沃な果樹産地の
新しい特産品として、未来の農業に向けてアロニアの特産化を
目指しています。現在約1000本のアロニアが栽培されており、
その生産拡大と加工品開発の研究に取り組んでいます。

