



Casa Bonita (カサ ボニータ) について

Casa Bonita Foods Inc. は、おいしくて本格的なトルティーヤ製品の製造に注力しているメキシコ系カナダ人によって成立された食品ブランドです。

当社はカナダ最大のソフトコーントルティーヤ製造業者であり、冷蔵せずに常温保存可能なトルティーヤを全米に供給できる技術と流通ネットワークを持つ唯一の企業です。

本格的なメキシコの味を、トルティーヤ一枚一枚、カナダの食卓にお届けします。



Casa Bonita

ソフトコーン トルティーヤ



当社のソフトコーントルティーヤは業界で市場でもっとも本格的、本場メキシコの味と質をお届けします。

🌽 選べる3つのタイプ:

- ✓ ホワイトコーン イ
- ✓ エローコーン
- ✓ ブルーコーン

100% トウモロコシ粉で作られ、真空密封された再封可能な袋に包装された当社のトルティーヤは、新鮮さを保ち、6か月間常温保存できます。冷蔵する必要はありません。



グルーテンフリー
コレステロールフリー
トランス脂肪酸0g
トウモロコシ粉100%

原料:
石臼引きトウモロコシ粉、水、
ゲアーガム、海塩、





カンティーナ (レストラン風)
スタイル

トルティーヤチップス

- グルテンフリー
- コレステロールフリー
- トランス脂肪酸 0g
- トウモロコシ粉100%



Casa Bonita オーガニックチップス

当社のトルティーヤチップスは完璧なチップス加工される前に本物のトルティーヤから始まります。
大手チップメーカーが押し出しプロセスを使用してベーキング工程を省略するのとは異なり、当社は本格的なアプローチを採用しています。

- ✓ まずは、ベーキング加工 - 豊かな風味と食感を生み出します
- ✓ 次に、揚げる加工 - 完璧なサクサク感と歯ごたえを実現します

この2段階の加工により、最も本格的なカンティーナスタイルのチップが作られ、一口ごとに優れた味、食感、品質が実現します。

当店のトルティーヤチップス - 品質と本物を追求して作られました

- 認定オーガニック&非遺伝子組み換え
- ✓ 本物のカンティーナスタイル - 焼いてから揚げる
- ✓ 着色料や保存料未使用
- ✓ ビーガン&グルテンフリー
- ✓ 6か月間保存可能

便利なジップロック、再封可能なパッケージ

原料:

石臼で挽いたトウモロコシ粉、水、植物油、海塩。



GLUTEN FREE
NO
CHOLESTEROL 0
TRANS FAT
100% CORN
FLOUR

カンティーナ風スタイル



タヒン味トルティーヤチップス

現在、Tajin はカナダ全土の主要な食料品チェーン店や小売店で販売されています。

タヒンとの強力なパートナーシップを通じて、タヒンの大胆でピリッとしたスパイシーな風味をあなたのお気に入りのスナックにもたすエキサイティングな新製品を生み出しました。

🔥 **タヒンチップス** - 刺激のある、ピリッとしたサクサクで完璧のスナック
🔥 **タヒンスタダ** - カリカリで風味豊か、トッピングやディップに最適

タヒンの象徴的な味をカナダの家庭に一口ずつお届けします。





ビールチップス

グルテンフリー

オーガニック

トランス脂肪酸0g

トウモロコシ粉 100%

カンティーナ スタイル

Casa Bonita ビール粕 チップス



2018年、当社はビール醸造やコールドプレスジュース製造から出る穀物やバルブを、おいしくて栄養価の高いチップスやトルティーヤに変える独自のプロセスを開発しました。スチームホイッスル醸造所との提携により、ビールを注入したユニークなラインを開発しました。:

ビールトルティーヤチップス- 濃厚でモルトの風味と本物の味わい

この革新的なアプローチは、食品廃棄物を削減しながら、大胆でおいしい持続可能なスナックを提供します。



原料:
石臼挽トウモロコシ粉、水、ビール醸造穀物、植物油、海塩。





チポトレ チップス

グルーテンフリー

オーガニック

トランス脂肪酸0g

トウモロコシ粉 100%

カンティーナ スタイル

Casa Bonita スモーキー チポトレ チップス

スモーキー チポトレ チップスを紹介！

当社のトルティーヤチップスラインナップに新たに加わったこの大胆で風味豊かなチップスは、本物のチポトレチリのスモーキーでスパイシーな美味しさが溢れています。

- ✓ 本格的な深みのあるスモーキーな味わい 熱
- ✓ さとかりかり感のパーフェクトバランス
- ✓ 新しいお気に入りのスナックになること間違いなし！

一口ごとに味わいが増すフレーバーをお楽しみください！

原料：

石臼挽きトウモロコシマサ粉、ヒマワリ油および
/またはベニバナ油、海塩、水酸化カルシウム
(消石灰)、チポトレチリ。





- _____ カナダ製
- _____ グルーテンフリートラン
- _____ ス脂肪酸0 g
- _____ トウモロコシ粉100% 鉄豊富
- _____ なトウモロコシ粉使用
- _____ 本物のチーズ使用

Casa Bonita 63 gr チップス

Casa Bonita 63 gr チップス

外出先でのおやつに最適な便利な63gサイズ!

3つの濃厚な味から選択可能。

- 🌶️ **チリライム**-ピリッとしたひねりを加えた、ピリッとしたスパイシーなキック
- 🧀 **チェダーハラペーニョ**-クリーミーなチェダーチーズと完璧なハラペーニョの辛さが融合
- 🌿 **カンティーナスタイル**-クラシックで本格的、そしてたまらないカリカリ感

あらゆる機会にぴったりのスナック。ぜひお買い求めいただき、伝統の味を味わってください。



- メキシコ産
- 本格的なフレーバー
- 砂糖不使用
- 防腐剤不使用



ファイヤーロースト サルサ

Casa Bonita サルサ

当社の本格的なサルサラインはメキシコで製造されており、トマティーヨやハラペーニョなどの火で焼いた材料を豊富にブレンドして、スモーキーでスパイシーな風味を実現しています。

🔥 大胆な3つのサルサフレーバーから選べます:

- 🔥 ローストハラペーニョ-辛さと風味の完璧なバランス
- 🔥 ファイヤーローストハバネロ-- 深みのあるスモーキーな香りと強烈な辛さ
- 🔥 ファイヤーローストチポトレ-リッチでスモーキーな味わいとほんのりとした甘さ

本格的なメキシカンフレーバーを一口一口体験してください!



チーズ サルサ

Casa Bonita ケソ (チーズ) サルサ

当社の新しいケソサルサを紹介します!

当社の濃厚でクリーミーなチーズサルサはアメリカ産、厳選された本物のチーズとピーマンをブレンドして作られており、辛さと風味の完璧なバランスを実現しています。

- イエロー チーズ&チポトレサルサ - なめらかで、スモーキー、マイルドな辛さ
- ホワイトチーズ&ハラペーニョサルサ - クリーミーでハラペーニョのスパイシーキック風味

お気に入りの料理にディップしたり、振りかけたり、グレードアップしたりするのに最適です。



- アメリカ産
- グルーテンフリー
- 砂糖不使用
- 本物のチーズ使用



カルニータス
タコス

タコス調味料

Casa Bonita ストリートタコス

本格的な味をあなたの台所にお届けするために作られた、新しいストリートタコス調味料をご紹介します。

✓ グルーテンフリー | ビーガン | カナダ製

下のクラシックストリートタコス味から選択可能:

- 🌮 バルバコア
- 🌮 チキンティンガ
- 🌮 クラシックタコス
- 🌮 アルパストール
- 🌮 カルネアサーダ
- 🌮 カルニータス

当社の大胆で風味豊かな調味料を使って、レストラン品質のストリートタコスをご家庭でお楽しみください。



タコスシェル

Casa Bonita タコスシェル

本格的なタコスシェル - 一口ごとに完璧な歯ごたえ!!

Casa Bonita タコス シェルは、最高のサクサク感と本格的なメキシコの味を実現するために作られています。100%トウモロコシから作られており、完璧なサクサク感と軽くて黄金色の食感で、お気に入りのタコスの具材をすべてしっかりと支えます。

- ✓ カリカリ、サクサク - 割れることなく中身を保持
- ✓ 100%トウモロコシ使用 - 本格的な味と食感
- ✓ あらゆるタコス作りに最適 - 肉、野菜、チーズをたくさんのせてお楽しみください

一口ごとに伝統の味をあなたのテーブルにお届けします。



グルーテンフリー

非GMO
カナダ産

トランス脂肪酸0



Casa Bonita

ブランドプロモーション

レシピのアイデアや、弊社製品を使った料理のヒントやコツについて毎週発信しています。Instagram で #casabonita をぜひフォローしてください。



Casa Bonita

Miguel Bolio (ミゲル ボリオ)

miguel@casabonitafoods.com

Sergio Llerena (セルヒオ イェレナ)

sergio@casabonitafoods.com

