



nature's
touch

農場から陳列棚までを実践する、
冷凍ブルーベリー
のスペシャリストです

世界屈指のブルーベリー をお届けします

私たちが栽培するブルーベリーは高く大きく、素敵な味に発育します！
1つ1つ手作業で、カナダ有数のブルーベリー農家と協力して真に優れた冷凍ブルーベリーをお届けしています！

生育期：
6～8月



ブリティッシュ
コロンビア州

フレイザ
ー谷

澄み切った空気、透き通った水、豊穡な土壌で名高いブリティッシュコロンビア州のフレイザーハレーは世界最大規模のハイブッシュ(高灌木)ブルーベリーが生育する地域の1つです。

ブルーベリーには抗酸化物質が 豊富に含まれています

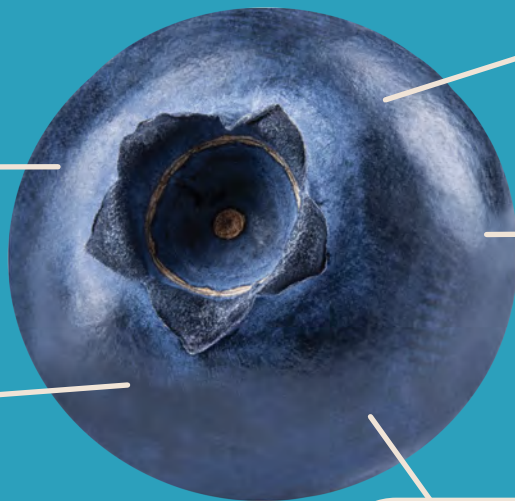
低カロリー

高繊維

豊富な抗酸化物質

高ビタミンC

無脂肪



カナダの冷凍ブルーベリー ならではの味わい

品質の違いを実感してください。Nature's Touch の新鮮な冷凍ブルーベリーは安心をお届けします。



人気レシピの紹介

ブルーベリー・スムージーの

材料:

- Nature's Touch 冷凍ブルーベリー1カップ
- プレーンヨーグルト2カップ
- 牛乳 $\frac{3}{4}$ カップ
- 砂糖大さじ2杯
- バニラエッセンス大さじ $\frac{1}{2}$ 杯
- 粉末ナツメグ大さじ $\frac{1}{8}$ 杯

手順:

冷凍ブルーベリー、ヨーグルト、牛乳、ナツメグを泡状になるまでミキサーで混ぜ、必要に応じてゴムベラを使ってミキサーの両側に付着したものをかき寄せます。すぐにお召し上がりください。

ブルーベリー・ヨーグルトパフェ

材料:

- (解凍した) Nature's Touch 冷凍ブルーベリー1カップ
- ヨーグルト2カップ (プレーンまたはフレーバー)
- グラノーラ1カップ

手順:

ヨーグルト大さじ2杯、グラノーラ大さじ1杯、ブルーベリー大さじ1杯をタンブラーに入れます。材料が全て均等に広がるまでかき混ぜます。

nature's
touch

最適のタイミングで みなさまの事業成長を サポート

私たちと取引関係を結ぶ利点とは？

- 世界一の冷凍果実のプライベートレーベル・サプライヤー
- 9年に及ぶ日本市場への供給実績
- 業界屈指の食品安全&品質管理
- 熱意を持ったイノベーターたち
- 持続可能性を重視

スペシャリストたちと
ともに成長を目指しましょう。

お問い合わせ：
info@naturestouch.com
naturestouch.com

