



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!



ブリティッシュ
コロンビア州

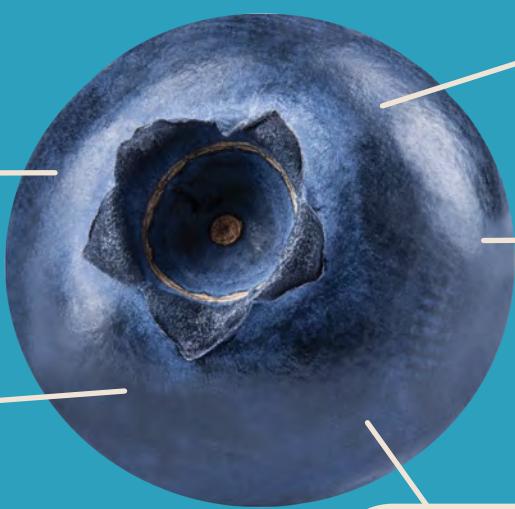
フレーザー^一谷

澄み切った空気、透き通った水、豊穣な土壤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)フルーティーが生育する地域の1つです。

生育期:
6~8月



ブルーベリーには抗酸化物質が豊富に含まれています



豊富な抗酸化物質

低カロリー

高ビタミンC

高纖維

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、必要に応じてゴムべら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

