

## フルーツジャム

果実含有率50%以上の果実感が味わえるフルーツジャムです。低糖度3.8度で果実そのものの味や香りが楽しめます。パンに塗るだけでなく、プレーンヨーグルトやパンケーキにもお使いいただけます。



- <145g>  
ストロベリー  
ブルーベリー 【各594円】  
オレンジマーマレード  
ラズベリー  
アプリコット  
山形県産りんご 【各648円】  
山形県産すもも  
山形県産ラ・フランス 【各702円】  
山形県産いちご  
山形県産ぶどう  
山形県産もも  
山形県産うめ 【各756円】  
山形県産ブルーベリー  
山形県産さくらんぼ 【各799円】



- <290g>  
ストロベリー、ブルーベリー 【各972円】  
オレンジマーマレード 【1,026円】  
山形県産ラ・フランス 【1,134円】



- <ミニジャム55g>  
山形県産いちご、山形県産ラ・フランス、山形県産ぶどう、  
山形県産もも、山形県産庄内柿、山形県産こくわ 【各378円】  
山形県産ブルーベリー、山形県産さくらんぼ 【各399円】



## ミックスジャム

### ジュエリーボックス・フルーツティー

ジュエリーのような彩りのフルーツミックスジャムです。パンケーキやヨーグルト、クラッカーなどのトッピングとして、カフェ風におしゃれに楽しくお使いいただけます。



- <293g>  
ジュエリーボックス  
<305g>  
フルーツティー  
【各1,296円】



### フルーツキューブ

5種類の角切りフルーツとピンクグレープフルーツが入った、アップルパイ風味の спреッドです。クラッカーやスコーン、ワッフル等の様々な用途にお使いいただけます。



- <155g>  
フルーツキューブ 【702円】



## フルーツ&バター

国産果実の風味を生かしながら、国産バターと生クリームを加えてまろやかさの中にコクのある спреッドに仕上げました。

- <150g>  
りんご&バター 【702円】  
ラ・フランス&バター 【756円】  
いちご&バター 【810円】



## オーガニックジャム

有機JAS認定の工場で作ったオーガニックジャムです。有機果実と有機砂糖を使用し、甘さ抑えて酸味料は使わず有機レモン濃縮果汁で仕上げています。(糖度3.5度)



- <145g>  
有機いちご  
有機ブルーベリー 【各648円】



## 紅茶のジャム

それぞれのフルーツに合う紅茶を厳選し、丁寧に自社で浸出した本格的な紅茶の香りとフルーツの絶妙な組み合わせをお楽しみいただけるこだわりのジャムです。



- <150g>  
アールグレイティー&オレンジ  
アッサムティー&焼きりんご  
【各594円】



## ミルクジャム・チョコレートジャム

アッサムティーをミルクで浸出した「ロイヤルミルクティー」ジャム、海塩とキャラメル・バターを合わせた「塩キャラメルバター」ジャム、宇治抹茶と加糖練乳を合わせた「宇治抹茶」ジャム、クーベルチュールチョコレートを使った「ダークチョコレート」ジャムです。

- ミルクジャム <160g>  
ロイヤルミルクティー  
塩キャラメルバター  
<165g>  
宇治抹茶 【各648円】
- チョコレートジャム <165g>  
ダークチョコレート 【810円】



## フルーツソース

プレーンヨーグルトにはもちろん、パンケーキ、チーズケーキ、アイスクリーム、カットフルーツ等のトッピングとしておいしくお召し上がりいただけます。グラニュー糖だけでなくガラクトオリゴ糖も使用し、上品な甘さに仕上げたフルーツソースです。

- <215g>  
もも 【648円】  
アップル&ベリー 【702円】  
フルーツミックス、アロエ&フルーツ 【756円】  
ラ・フランス&さくらんぼ 【799円】

- <220g>  
いちご、ブルーベリー 【各594円】  
カシス&木いちご 【648円】  
グレープフルーツ&オレンジ 【756円】



## ドレッシング

野菜・ごま等の具材感を増やし、オリジナルのハーブビネガー・ハーブオイルを使って、味わい深いドレッシングに仕上げました。サラダはもちろんのこと、肉や魚料理等アイデア次第で様々な用途にお使いいただける万能調味料です。

<122ml>  
和風しょうゆ  
フレンチガーリック  
ノンオイル大根と人参  
ノンオイルゆずしょうゆ  
ノンオイルレモン【各432円】  
イタリアンハーブ  
オニオンハーブ  
焙煎ごま  
ガーリックチーズ  
さくらんぼ【各486円】



## YAMAGATAドレッシング

山形県産の素材を使用し、野菜の甘みや旨み、色合いを大切につくりました。それぞれに合うオイルを使用した、まろやかで彩り豊かなドレッシングです。野菜サラダはもちろんのこと、肉料理や魚料理、パスタソース等にもお使いいただける汎用性のあるドレッシングです。

<122ml>  
和風山形セルリー  
ほうれん草のグリーンシーザー  
マッシュルームと深炒り玄米粉  
さわやかトマト  
辛味噌とネギ  
うこぎと味噌 【各486円】



## 焼肉ソース・たかはた濃厚ソース



国産の野菜と果実を使用し、じっくり丁寧に仕上げた甘さ控えめな焼肉ソースです。焼肉のつけだれにはもちろん、漬けて焼いたり、揉みだれや炒め物などにもお使いいただけます。

<210g>  
焼肉ソース しょうゆ【648円】

山形県高島町で収穫された野菜や果物を主原料にして仕上げた万能ソースです。ハンバーグ、オムレツなどによく合います。

<210g>  
たかはた濃厚ソース【648円】



## ストレートジュース

果汁100%ジュースです。繊維分を残した混濁タイプで、果物本来の豊かな風味が味わえます。

<500ml>  
りんご【972円】  
ピーチ【1,026円】  
ぶどう【1,404円】  
ラ・フランス【1,458円】  
ブルーベリー【1,998円】



## ミックスゼリー



果肉と果汁を贅沢に使用した、個性的で洒落なゼリーです。おいしさはもちろん、彩りの美しさも大切に素材を組み合わせ仕上げました。見て楽しく食べておいしい、何度も楽しめるミックスゼリーです。

<125g>  
レッドベリー  
ピンクグレープフルーツと西洋梨  
ミックスジュエリー  
パールフラワー  
ホワイトリボン  
カラフルボール  
ピーチプロッサム 【各594円】



## フルーツゼリー・ダブルテイスト

フルーツのおいしさと口どけの良さにこだわったジューシーで贅沢なゼリーと、色とりどりのフルーツが入ったヨーグルト風味のなめらかなムースです。

<90g>  
あんず  
ミックスヨーグルト  
<95g>  
フルーツミックス  
ラ・フランス  
さくらんぼ  
ブルーベリー&チーズケーキ  
オレンジ&ヨーグルトムース  
キウイ&ミルクムース【各302円】



## フルーツプリン

フルーツとまろやかな練乳で仕上げた、なめらかな口どけのフルーツプリンです。

<95g>  
いちご  
マンゴー  
もも 【各302円】



## 国産野菜のプリン お米とミルクのプリン

国産野菜にこだわり、ゲル化剤を使用せず牛乳と卵で仕上げたなめらかでコクのあるプリンと、山形県産米「つや姫」をミルクとバターで煮込み、ほんのりパニラの香りで仕上げたデザートです。

<95g>  
かぼちゃ、さつまいも、にんじん、えだまめ  
つや姫オレ 【各324円】



## フルーツスムージー

2種類のフルーツの優しい甘さとなめらかさを生かしたフルーツスムージーです。



<130g>  
もも&いちご  
ラ・フランス&りんご【各399円】



## 玄米甘酒

山形県高島町の和田地区で栽培されたコシヒカリの玄米と玄米糘のみを使用した、なめらかな舌触りの中に玄米の粒々感を残した飲みごたえのある甘酒です。



<135g>  
玄米甘酒【378円】

