



### Fruit Granola 【フルーツグラノーラ】

一日の始まりは  
バランスよく

忙しい朝にぴったりのグラノーラ。牛乳や豆乳をかけた香ばしいグラノーラに、みずみずしくてプルプルな「ブルーベリーシロップ漬け」をプラスすれば贅沢な味わいに。ブルーベリーの濃い紫色に含まれる健やかな栄養で、朝から美容ケアもばっちりです。

#### One point recipe

「ブルーベリーシロップ漬け」を少し多めに入れて、カリカリの雑穀と一緒に召し上がれ。お好みでシロップもかければより清々しく。

カラダよろこぶ美食習慣  
Blueberries for your health and beauty.

# ブルーベリーの ある食卓



オレゴン産のブルーベリーは大粒でふっくら。旬の時期に収穫したフレッツシユな味わいをそのまま瓶詰めいたしました。ジャムとは違って、ブルブルの実を味わえる「ブルーベリーシロップ漬け」そのままでももちろん、ひと工夫でよりおいしく。ブルーベリーで美食習慣、始めませんか。



オレゴン産  
ブルーベリーシロップ漬け  
オレゴン産の中でも人気の高い大粒「デュク種」を使用。収穫して3日以内に瓶詰めしました。甘さ控えめのシロップだから、毎日たっぷりお召し上がりいただけます。  
Product of Oregon

### Pancake 【パンケーキ】

大粒ブルーベリーが  
たっぷりのランチ

生クリームをトッピングしたパンケーキにほどよい酸味のブルーベリーをかけるとベストマッチ。絶妙なハーモニーが口の中に広がります。さらに、ブルーベリーは大粒で食べごたえ十分。満足感もあるランチです。

#### One point recipe

「ブルーベリーシロップ漬け」のシロップは甘さひかえめ。これをパンケーキの生地に加えたり、ブルーベリーの果実を混ぜ込んで焼くとさわやか風味に。



### Hot Wine 【ホットワイン】

いつものワインが  
フルーティーに



ブルーベリーを入れたホットワインでほっとひと息。赤白どちらのワインともよく合い、シナモンやクローブなどのスパイスを加えれば香り豊か。ワインに浸ったブルーベリーも残さず食べてぐっすり眠れば、翌朝もすっきり。

#### One point recipe

一杯ならお鍋ではなく耐熱カップを使ってラップをせずにレンジへ。ブルーベリーのシロップを入れるとほんのり甘く。

