

オーガニック ストレート ジュース

From Tree to the Glass
果樹園からグラスへ



◎「オーガニック」かつ「ストレート」 を求めて

このジュースのこだわりは、商品名で一目瞭然、「オーガニック」かつ「ストレート」であること。どちらか片方（オーガニックの濃縮還元ジュース、慣行栽培のストレートジュース）は近頃よくありますが、両方を叶えたジュースは、日本では希少品です。その理由は…

日本の気候風土では果物の有機栽培がとても難しいため、国産オーガニックフルーツでジュースを作るのは困難です（作れたとしても非常に高価になります）。そこで、海外産オーガニックジュースを輸入することになりますが、安い海外産ジュースはほとんどの場合、量を減らして輸送や保管のコストを抑えるために、搾った果汁から一度水分を抜いた濃縮状態で輸

送されます。これに水を加えて元の濃度に戻したのが「濃縮還元ジュース」です。濃縮還元ジュースは、加熱処理など濃縮の過程で香りが飛んでしまうため、それを補うために香料や砂糖が加えられる場合もあります。

これに対して「ストレートジュース」は、フルーツを搾った果汁をそのままお届けする製法です。同じ「果汁100%」で販売されていますが、風味の差は歴然。むそう商事は本来のおいしさを重視し、オーガニックストレートジュースを冷凍して輸入、日本でバック詰めする方法を選びました。

◎急速冷凍で、 現地のおいしさをグラスに

製造工程はとてもシンプル。トルコで有機栽培し収穫したリンゴとオレンジを、新鮮なうち

に搾って加熱殺菌し、新鮮さを保つために急速冷凍します。果物のおいしさそのままに輸入された果汁を、有機JAS認定工場で国内ボトルングを行いません。余分な加工は一切されず、水はもちろんのこと、香料も酸化防止剤も砂糖も加えません。

※ボトルング時に加熱殺菌を行なっています。

◎まるで果実そのままのような味

香料や砂糖でごまかさないストレートジュースは、他の農産加工品と同様に、素材そのものが命です。リンゴもオレンジも、厳選された品種をブレンドすることで、さらなるおいしさを引き出しています。

果実をそのまま口に含んだようなフレッシュ感、果物のうま味を凝縮したような口当たり。初めてのおいしさを、ぜひ体験してください。



43470 〈むそう〉 OGストレートジュース・ オレンジ New

甘味と酸味のバランスが良く、すっきりした後味が特徴です。〈1L〉

840円 (本体価格)
907円 (税込価格)

- JAN : 4958325200017
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機オレンジ
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M

6月25日発売



43471 〈むそう〉 OGストレートジュース・ クラウディアップル New

リンゴの断面のように白濁で、口当たりがまるやかで後を引く甘さが特徴です。〈1L〉

780円 (本体価格)
842円 (税込価格)

- JAN : 4958325200024
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機りんご
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M

6月25日発売

