
 肥沃な大地のもと、有機栽培された果実使用


フランスはアジャン地域の豊かな環境で、オーガニック農家に育てられた果実のみ使用。古来よりの基本的な製法はそのままに、無添加で作られています。



 南フランスの誇り、Pruneaux d' Agen(アジャンプルーン)

プルーンがこの世に生まれたのは12世紀、フランス南西部・アジャン地域です。この地の修道士が自給自足の暮らしを維持するため、様々なスモモを交配して作ったのが始まりです。その後アント種と名づけられ、接ぎ木によって今日まで伝えられてきました。栽培されるアント種のうち、フランスの特定地域で生産されたものだけが「Pruneaux d' Agen(アジャンプルーン)」と呼ぶ事を許され、フランス及びEU法の下に厳しく呼称管理されています。



 世界的文豪が愛した、虜になる味わい

かの文豪トルストイも自身の小説の中でアジャンプルーンの魅力を書き残しています「独特のうまみがある黒くてシワシワのプルーン。アジャン産のプルーンは、例え口の中に種しか残っていないような時でさえも、うまくてよだれが出てしまう」(La Mort d' Ivan Ilitch 第10章より)

・名称:有機乾燥果実・原材料名:有機プルーン・内容量:枠外下部記載・賞味期限:枠外下部記載・保存方法:直射日光、高温多湿を避けてください・原産国名:フランス・販売者:丸成商事株式会社
東京都練馬区豊玉北1-5-3・お問い合わせ:03-3994-5555
製造所固有記号は枠外下部に記載

栄養成分表示 エネルギー 223kcal/たんぱく質 1.62g/脂質 0.41g/炭水化物 58.13g(糖質 100g当たり) 51.38g/食物繊維 6.75g/食塩相当量 0.01g/鉄分 1.2mg/カリウム 560mg

当製品は食物繊維が豊富です。
また、鉄分とカリウムを含んでいます。

取扱上の注意
※開封後はお早めにお召し上がりください。
※種がありますのでご注意ください。

