

2025年 10月号

新商品チャームジュレ 愛媛せとかの紹介

チャームジュレ 愛媛せとか



▶素材を重視した味わい

愛媛県産せとかの果皮と果汁を合わせて約20%配合。

「非加熱ストレート果汁」を使用し、
せとからしいコクのある甘さとまろやかな酸味に仕上げました。

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵(0~10℃保存)

荷姿:300g×12／口栓付スタンディングパウチ



愛媛せとかとマスカルポーネのトライフル

北海道産マスカルポーネを使用したクリーム、愛媛せとかのジュレ、甘酸っぱいベリーソースを重ねた、彩りも美しいグラスデザートです。

【作り方】

- ①北海道マスカルポーネクリームC25gと生クリーム25gと砂糖4gをボウルに入れホイッパーで泡立て、マスカルポーネホイップを作る。
- ②グラスにたっぷり果実のミックスベリーソース15g入れる。
- ③②を50g入れる。
- ④チャームジュレ 愛媛せとかを15g盛り付ける。
- ⑤セルフィーユを飾り、仕上げる。



愛媛せとかジュレの冷やし和紅茶

せとかの上品な香りと豊かな甘みが、
すっきりとした和紅茶によく合う、
ぷるんとした食感も楽しいドリンクです。

【作り方】

- ①容器にチャームジュレ 愛媛せとか40gを入れる。
- ②氷を100g加え、和紅茶を80ml注ぐ。
- ③ガムシロップを10g入れ軽くステアする。



デニッシュへの
トッピングもおすすすめです



※焼成耐性はございません。