

冷凍

ムソ-オーガニック®

オーガニック かぼちゃ

北海道の大地で育った甘くて
ホクホクの有機栽培かぼちゃ。
1年で一番おいしい時期に収穫したものを
冷凍しているので、旬の味をいつでも
お楽しみいただけます。



北海道産



有機JASマーク



お料理しやすくカットし下処理された冷凍かぼちゃは、そのまま煮物にしたり、潰してスープやコロッケなどにと、さまざまなお料理に使えて便利です。

内容量 400g
希望小売価格 594円(税込)
原材料 有機かぼちゃ

オーガニックの美味しさと想いを追究し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社 **むそう商事**

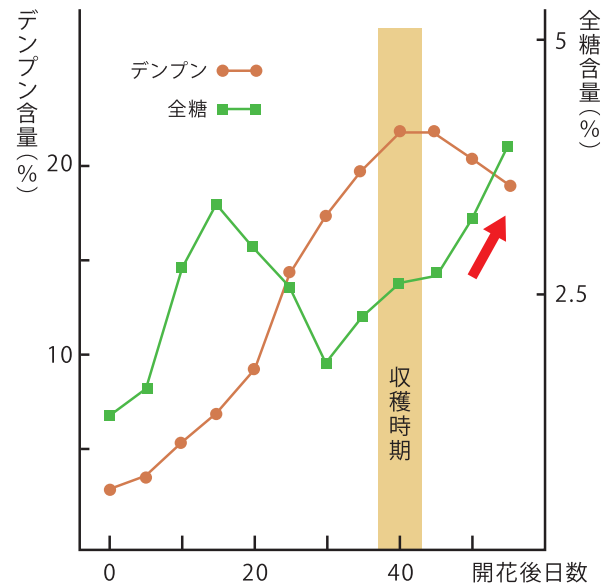
〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番2号
TEL: 06-6316-6011 FAX: 06-6316-6016

HP: muso-intl.co.jp
EMAIL: info@muso-intl.co.jp

旬をそのまま冷凍しているからおいしい「冷凍かぼちゃ」

「甘みが最大になったときに 急速冷凍」

かぼちゃは新鮮であればおいしいというわけではありません。かぼちゃの甘さは、含まれるデンプンの量と収穫後にデンプンから変化する糖の濃度によって決まります。右図のように、デンプンの量が最も多くなる開花後40日前後に収穫し、その後、デンプンが糖に変わり、糖度が最も高くなる時期まで寝かせます。冷凍かぼちゃは、糖度が最大となった完熟状態のかぼちゃを急速冷凍。家庭用冷凍庫の約10倍以上の速さで冷凍しているので、旬のおいしさがしっかりと残っています。



出典：日本調理学会誌Vol.28 No.1 長尾明宣 1955年

品種のご紹介

えびす

「黒皮栗」ともいわれる代表的な西洋かぼちゃです。ホクホクとした粉質系で甘みがあります。

こぶき

濃いオレンジ色の果肉で甘みが強く、しっとりとした食感です。どんなお料理にも合います。

くりりん

栗のように甘くてきめ細かなマルチング質(舌触りがよくなめらか)のかぼちゃです。

※当商品は上記品種をブレンドしており、収穫年度によっては品種が異なる場合があります。

かぼちゃのからだにうれしい栄養素



かぼちゃの栄養価の高さは野菜の中でもトップクラス。

β カロテン、カリウム、ビタミンc、B1、B2、E、カルシウム、鉄などが含まれます。

中でも豊富なのが β カロテン。 β カロテンには強い抗酸化作用があり、肌・髪・爪を健康に保ち、老化防止を助けるといわれています。

また、悪玉コレステロールの増加を防ぎ、動脈硬化の予防にも役立つほか、 β カロテンは体内でビタミンAに変換されるので、ビタミンAの持つ、シミやしわ、ニキビの予防効果も期待できます。

また、目を丈夫にし、免疫力を高めるともいわれています。ビタミンEは血行を促進し、身体を温めるので、冷え性の緩和にも効果があります。

