

こだわりには訳がある!

選りすぐりの長野県産果実を贅沢に使いました。

低糖度(35~40度)で炊き上げ、ごろっと大きく残した果肉には、フルーツをそのまま頬張ったかのような感覚。

香りづけには洋酒を加えるなど、細部にまでこだわった上品な仕上がり。とびっきりの果実を使ったジャムがまたひとつ「ジャムの樹」に実りました。



MADE IN NAGANO

こだわりの 長野県産



あんず 内容量 145g
糖度 40°

春の穏やかな太陽の光を浴び、そよ風の中で収穫された杏。すっきりとした酸味を生かし、なめらかな口どけに仕上げました。洋酒の風味が一段と爽やかさを引き立てます。



りんご 内容量 145g
糖度 40°

ふじのシャキシャキ感とシナノゴールドの爽やかな風味を贅沢にブレンドしました。りんごの国「信州」から、旬のお届け物。甘さ控えめに、ブランデーで大人の味に仕上げました。



巨峰 内容量 140g
糖度 35°

暑さが落ち着き、心地よい気候の中で実った長野県産巨峰。一粒一粒丁寧に摘み取った巨峰を、皮を残したままコトコト煮込みました。綺麗な紫色と、赤ワインの風味がジャムに深い味わいを残しました。皮ごと食べるほどの美味しさをご賞味ください。



川中島白桃 内容量 140g
糖度 35°

夏の信州の日差しの中で生まれた桃「川中島白桃」をギュッと閉じ込めました。口の中であろけるような果肉の食感が楽しめます。

バター in スプレッド

国産の果実とまろやかなバターが一緒になりました。



りんごバター 内容量 145g
糖度 40°

国産のりんごを贅沢に使用し、まろやかなバターと合わせました。食べやすい大きさにカットした果肉がポイント。ジャムと同様に、トーストにはもちろんパンケーキやクッキーにも相性抜群。ご家庭でのお菓子作りにも手軽にお使い頂けます。



レモンバター 内容量 145g
糖度 40°

主に瀬戸内近郊で採れた国産レモンの果皮と果汁を贅沢に使用し、まろやかなバターと合わせました。さらに、細かく刻んだアロエを使用して爽やかなスプレッドに仕上げました。レモンの香りとバターのミルクィーさで、まるでスイーツを食べているような感覚。ジャムと同様に、トーストにはもちろんヨーグルトやクラッカーに添えて、美味しくお召し上がり頂けます。

果茶

お湯を注げば、ほっとココロも安らぐ香り



しょうが茶 内容量 155g
糖度 60°

風味豊かな国産生姜にハチミツと洋酒を加え、まろやかに仕立てていますので、辛みが苦手な方にもオススメです。お料理の調味料としてはもちろん、体の内側から生姜のチカラで体温ケアはいかがでしょうか。夏は炭酸で割ってさっぱり! 冬はホットミルクに溶かしてほっこりと!



ゆず茶 内容量 155g
糖度 60°

香り豊かな国産柚子にハチミツをプラスし、芳醇な風味に仕立てています。寒い冬はもちろん、夏場はアイスでさっぱりお召し上がり頂けるほか、ジャムとしても、お料理にもお使い頂けます。