



高知県産の希少な有機グアバから生まれた 有機グアバフルーツピューレ



希少な国産(高知県産)有機グアバをすりつぶして濃厚なピューレにしました。樹上完熟したグアバの芳醇な香りと鮮やかなピンク色をそのままに、水も砂糖も一切加えずに、グアバそのものの風味をいかしてつくっています。トロピカルフルーツならではの、ほどよい甘みと酸味のバランス、すっきりした後味をお楽しみください。

ジャム、ソース、お菓子作りなど幅広くお使いいただけます！



グアバジャムとして



ヨーグルトにかけて



お菓子づくりに



シャーベットに

原料の“有機グアバ”について



高知県南国市にある有機JAS認証農園「南国にしがわ農園」で太陽の恵みをいっぱい受けながら、農薬や化学肥料を一切使わない“自然農法”で栽培されています。国産の有機グアバは、国内でも大変希少でほとんど流通していない幻のフルーツ。また、レモンのおよそ7倍のビタミンC含有量とも言われる、かくれた美容フルーツでもあります。

お問合せ先 一般社団法人エンジェルガーデン南国
南国にしがわ農園 〒783-0071 高知県南国市亀岩 1008
<https://www.nishigawa-nouen.com/>
Tel:088-802-8801 Fax:088-802-8802

美肌を目指す女性の味方！

ビタミンC



南国にしがわ農園 検索

農家直伝！簡単美味しい！

グアバレシピ

グアバシャーベット



材料

- グアバピューレ 300g
- シロップ
水 50ml
グラニュー糖 50g
(お好みで加減してください)

【作り方】

1. グアバの皮をむき、カットしてフードプロセッサーにかけた後、種をザルでこす。(=グアバピューレ完成)
2. 1のグアバピューレにシロップ(水とグラニュー糖を火にかけて冷ましておく)を混ぜる。
3. 2を金属製のバットなどに流し入れ、冷凍庫へ。
4. 30分～1時間おきに1回、フォークで軽くかき混ぜて凍らせていくと完成。

グアバジャム



材料

- グアバピューレ 260g
- 砂糖 120g
(お好みで加減してください)



【作り方】

1. 鍋にグアバピューレと砂糖を入れて弱火で20分時々かき混ぜながら煮詰めて出来上がり。

グアバスムージー



材料(約1杯分)

- グアバピューレ 大さじ4杯
- キューブアイス 1～2個
- ガムシロップ 1個
- バニラアイス 大さじ1杯
- 炭酸水
(お好みで加減してください)
- トッピング用
●バニラアイス 大さじ1杯
●ミント

【作り方】

1. 材料をミキサーに入れ混ぜ炭酸水を少々加える。
2. 軽く混ぜ、コップに移してお好みのトッピングを♪