

MARUKICHI SUGAR

AQUA SUGAR とは

もっと気軽にお砂糖を楽しんでいただけるよう、「01」「03」「冰糖蜜」を素材に使い水だけでリキッドタイプに仕上げました。砂糖と水以外は使用していないのですっきりした味わいになり、従来の蜜とは違った使い方が出来るのが特徴です。ドリンク、お料理にはもちろん、ヨーグルトやデザートのアクセントに、お酒に加えたりドレッシングの隠し味など、いろいろな使い方をお楽しみください。



01 沖縄産原料糖のみを使用した国産の含蜜糖 (01) と、国産甜菜グラニュー糖を使用しました。上品な甘さ、まるやかコク、すっきりとした後味を楽しめます。



03 程よく蜜分を含んだ優雅な風味の含蜜糖 (03) と、国産甜菜グラニュー糖を使用しました。蜜分のもつコクと、香り豊かな風味を楽しめます。



冰糖蜜 自然結晶方式の氷砂糖を製造した際に残る蜜状の糖液です。その製造過程で生まれる熟成された、奥深い味わいを楽しめます。

AQUA SUGAR の楽しみ方

Fruit

< フルーツにつけて一味違うおいしさに >



一口大にカットしたフルーツをディップして。絞った果汁に甘さを添えて。一味違うフルーツをお楽しみください。「01」はオレンジやレモン、グレープフルーツなどのシトラス系の酸味をやわらかく包みます。「03」はイチゴ、ブルーベリー、ラズベリーなどのベリー系の華やかな風味を際立たせます。「冰糖蜜」はキウイ、バナナ、リンゴ、パイナップルなどの果実に優しい甘さをプラスします。

Cocktail

< ほのかな甘みで飲みやすく >



アルコールに加えると、ほのかな甘みで口あたりが良くなります。ハイボールに「01」を加えると、ほんのり甘くカクテルのような優しい味わいになります。クラッシュアイスにラム酒と「03」を適量加え、フレッシュオレンジを絞れば、女性にも飲みやすいカクテルになります。クラッシュアイスにジンやデキールと「冰糖蜜」を注ぎ、ライムやレモンを絞ったり、ミントを入れると、夏にはピッタリの爽やかなカクテルになります。

Pancake

< AQUA SUGAR の風味を楽しむ >



パンケーキにかけると、蜂蜜やメイプルシロップとは違った、AQUA の上品な甘さや、風味をお楽しみいただけます。また、こんがり焼いたパケットやトースト、クラッカーなどの相性も抜群です。

Drink

< 風味を引き出すまるやかな味わい >



「01」の上品な甘みは、まるやかな味わいとなって紅茶の芳醇な香りを引き立てます。「03」の厚みのある甘さは、コーヒーの香りをより引き立てます。ミルクとの相性も抜群です。「冰糖蜜」は牛乳などに自然な優しい甘さを加えます。いずれもホット、アイスどちらでもお使いいただけます。また、たっぷりの氷にトニックウォーターと AQUA を加え、レモンや、オレンジの果汁を絞り、ミントを添えると夏にぴったりの爽やかなドリンクができあがります。

Ice Cream

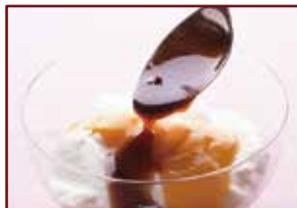
< ワンランク上のデザートに >



アイスクリームに添えると、ワンランク上のデザートをお楽しみいただけます。優しい香りと甘みの「01」は抹茶アイスに。濃厚なコクと香りの「03」はバニラアイスに。スッキリとした甘みの「冰糖蜜」はラムレーズンに良く合います。さまざまな組み合わせを、ぜひお試しください。

Yogurt

< 優しい甘さが酸味を包む >



酸味のあるプレーンヨーグルトに上品な甘さが良く合います。いろいろなフルーツと一緒に合わせても素材の味を引き立て、より一層おいしくいただけます。

Cheese

< チーズの香りに甘みを添える >



プロセスチーズ、カマンベールチーズ、カッテージチーズ、マスカルポーネチーズなどのほか、クセのあるブルーチーズなどにも良く合います。また「冰糖蜜」は生ハムなどとも相性がよく、オードブルに味わいを添えます。

Cooking

< 料理の主役にも、脇役にも >



普段のお料理にも AQUA をお使いいただけます。甘さだけではなく、風味をもった AQUA は素材の味わいをより一層引き出します。煮物、焼き物はもちろん、カレーやデミグラスソースの隠し味としてもおすすめです。バルサミコ酢・醤油・粒マスタードと「03」を合わせたドレッシングはレストランの味わいを、ご家庭でも簡単にお楽しみいただけます。

Special

豆腐に AQUA をたっぷりかけて召し上がると、ヘルシーなスイーツに変身します。3 種の AQUA から好みの組み合わせを探すのも楽しみの一つです。是非、一度お試しください。



marukichi

株式会社 竹内商店

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 13 番 2 号 オーチャー小網町ビル4階

TEL:03-3666-7836 (代表) FAX:03-3666-2593

www.marukichi-sugar.com

マルキチシュガー

検索