

北海道と静岡  のコラボで

やさしい甘さの潤う
小豆オーレが誕生しました。



静岡
コラーゲン



北海道
十勝産小豆

小豆
オーレ
あずき



お召し上がり方

ホットの場合／本品1包を100ccのお湯に溶かしてお召し上がりください。
アイスの場合／本品を少量のお湯で溶かし、氷を加えて混ぜてください。

あずきポリフェノール



北海道・十勝産の良質な小豆から抽出したあずきエキスを使用しています。
このあずきエキスには、抗酸化効果を有する小豆ポリフェノールが含まれています。

+

まぐろコラーゲン



まぐろ水揚げ世界一の静岡でとれた天然まぐろから抽出した、
吸収率の良いコラーゲンを使用しています。

Azuki au lait

北海道十勝×静岡 コラボ商品 第2弾

あずき

「小豆オーレH&S」おいしさの秘密

北海道・十勝の小豆

食料自給率1,100%。日本の食料基地 北海道・十勝の広大な農地で育まれた「十勝産小豆」。生育に適した気候のもとで栽培された、風味豊かでおいしい十勝産小豆は、全国で親しまれています。



～みがけば光る「赤いダイヤ」～

小豆は豆類の中でもポリフェノールを抜群に多く含んでいます。本製品に使用しているあずきエキスは、北海道・十勝産の良質な小豆から抽出しました。



静岡の天然まぐろコラーゲン

まぐろ水揚げ世界一の静岡。
天然まぐろから抽出したコラーゲンです。
まぐろコラーゲン自身を低分子化しているの
より早く分解・吸収されます。
また、精製度が非常に高いため無臭に近いコラーゲンです。



ご家庭でお気軽に。ちょっとしたおもてなしにも。アレンジいろいろ



一口サイズの小豆アイス。
溶かして凍らせるだけ。
小豆アイスクューブ

<作り方>

- ①小豆オーレ4包を300ccのお湯で溶かす。
- ②砂糖小さじ1杯を加え溶かす。
- ③製氷皿に入れて、冷凍庫で凍らせれば出来上がり。
※お好みで市販のゆで小豆を加えてもおいしくできます。



寒い日にほっと一息。
簡単ミルクぜんざい

<作り方>

- ①小豆オーレ1包をホットミルク100ccで溶かす。
- ②市販のゆで小豆を適量加える。
- ③器によっても出来上がり。
※白玉などを加えてもおいしいです。



北海道十勝×静岡
コラボ商品 第1弾
「抹茶オーレH&S」も
好評発売中!

北海道十勝 × 静岡のコラボについて

コラボ商品が生まれるきっかけは、2009年の富士山静岡空港開港です。その就航先である北海道と、官民挙げての産業交流がスタートしました。また、北海道・十勝の開拓は、今から約130年前、静岡県松崎町出身の「依田勉三」が、開拓団を率いて十勝に入植したことが始まりです。

この北海道・十勝と静岡の絆をよみがえらせるべく誕生したのが、コラボ商品第1弾の「抹茶オーレ」です。北海道・十勝と静岡の特産品を組み合わせた、豊かな旨味と深いコクの「抹茶オーレ」が、大変好評であることから、第2弾の「小豆オーレ」が誕生しました。