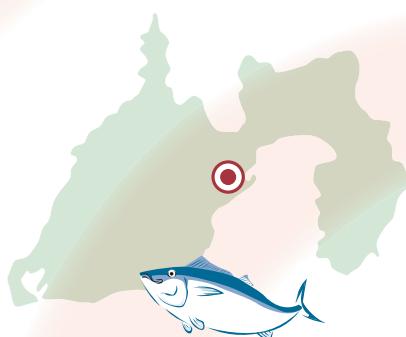


● 北海道と静岡  のコラボで

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  
十  
オ  
リ  
豆  
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

あづき

# 「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づきエキスは、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で

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。

#### 小豆アイスキューブ

##### <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器によそって出来上がり。
- ※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。