



New Product! 2017 年初夏に上市予定



ニュージーランド産

ゴールドキウイフルーツピューレ

シードイン0.5% / シードアウト

 **Kiwifruit**™ ブランドの未殺菌冷凍キウイフルーツピューレに
新たに**ゴールドキウイフルーツピューレ**がラインナップ。

製品の特長

- 👉 ゴールドキウイフルーツは、明るい黄色い果肉でトロピカルなフレーバーを持ち、グリーンキウイフルーツに比べて甘味が強く、ビタミンCを豊富に含んでいます。
- 👉 キウイフルーツは追熟が必要な果物です。原料果実の追熟は、独自のノウハウでエチレンガスを使わずに、保管する冷蔵庫の温度を変化させて行う自然な方法で、ゆっくりと時間をかけて完熟させたゴールドキウイフルーツ（糖度 16 度以上）のみを原料に使用しています。
- 👉 原料果実の温度を 0℃まで下げてから加工し、未殺菌で仕上げた独自のコールドプロセス製法と、加工から製品の充填までにかかる時間を短時間（約 5 分）にすることで、プレミアム品質のゴールドキウイフルーツピューレの製造を実現させました。
- 👉 ゴールドキウイフルーツピューレはまだ生産量が少ないために、**受注生産の限定品**となります。収穫シーズンの 3 月～ 6 月 * までに御注文を頂いた分のみの生産となります。
* 注：収穫および生産状況により、対応時期が上記と異なる場合があります。
- 👉 製造はキウイフルーツの一大産地であるニュージーランドで全て行っている「100% メイド・イン・ニュージーランド」の製品です。

包装形態： 20 kg 入りカートンケース

保管条件 / 賞味期限： 要冷凍保管（-18℃以下） / 製造後 3 年間（左記保管条件で未開封時）



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732