

# Milk jam

～ミルクジャム（バニラ風味）～

北海道産の牛乳と生クリームを長時間じっくり煮詰めると  
まるやかなミルクジャムが完成。天然のバニラエキスで  
甘い香りを付けました。

# Marmalade

～3種のミックスマーマレード～

和歌山県産はっさくの果皮に、レモンとオレンジの果汁  
を合わせ、甘み・苦み・酸味を絶妙なバランスに  
仕上げました。

# Berry jam

～ベリーとバニラのジャム～

イチゴとラズベリーのミックスジャムに甘い香りの  
バニラを合わせました。ベリーの種のぷちぷち食感が  
特徴です。

# Pineapple jam

～パイナップルとミントのジャム～

インドネシア産のパイナップルをほどよく潰し、果肉感を  
楽しめるジャムにしました。ミントエキスを合わせて、  
爽やかな味わい。



## Milk jam

～ミルクジャム（バニラ風味）～

北海道産の牛乳と生クリームを長時間じっくり煮詰めると  
まろやかなミルクジャムが完成。天然のバニラエキスで  
甘い香りを付けました。



## Apple jam

～リンゴと紅茶のジャム～

国産リンゴにアールグレイエキスを合わせたアップルティー  
風味。リンゴの果肉をほどよく残しているので、食感も  
お楽しみいただけます。



## Berry jam

～ベリーとバニラのジャム～

イチゴとラズベリーのミックスジャムに甘い香りの  
バニラを合わせました。ベリーの種のぷちぷち食感が  
特徴です。



## Choco jam

～チョコとオレンジのジャム～

ベルギー産チョコレートにオレンジピューレを合わせて  
爽やかなチョコジャムに仕上げました。  
オレンジ果皮入り。