

SWEETS & SPICE

～ フィリピン原産「スイーツ&スパイス」のご案内です ～



Sweets



マカプノ MACAPUNO

ココナツの果肉を細長くスライスしたものです。



ハロハロ HALO-HALO

フルーツをミックスして、シロップに漬けたものです。



ランカ Langka

世界最大の果実といわれているジャックフルーツです。フィリピンでは「ランカ」と呼ばれています。



ナタデココ Nata de Coco

ココナツ果汁を発酵させてゲル化した、フィリピン発祥の伝統食品です。



ナタデココ グリーン Nata de Coco green

ココナツ果汁を発酵させてゲル化した、フィリピン発祥の伝統食品です。



ナタデココ レッド Nata de Coco Red

ココナツ果汁を発酵させてゲル化した、フィリピン発祥の伝統食品です。



ナタデココ パندانフレーバー Nata de Coco PANDAN FLAVOR

パندانの葉による爽やかなグリーンの着色と甘い香りを付けたナタデココです。



ヤム芋 ジャム (ハラヤウベ) Yam Jam (Malaya Ube)

紫色のヤム芋から作られた、大変おいしいジャムです。スイーツのトッピングや色付けに♪



シュガーパーム カオン Sugar Palm Kaong

カオン(ヤシの実)のシロップ漬けです。



シュガーパーム カオングリーン Sugar Palm Kaong green

カオン(ヤシの実)のシロップ漬けです。



シュガーパーム カオンレッド Sugar Palm Kaong red

カオン(ヤシの実)のシロップ漬けです。



スウィート バナナ Sweet Banana

バナナのシロップ漬けです。



スウィート ホワイト ビーンズ Sweet White Beans

白豆のシロップ漬けです。



スウィート レッドマングビーンズ Sweetened Red Mung Beans

あずきのシロップ漬けです。

ソウテッド シュリンプフライ

SAUTEED SHRIMP FRY

小エビをソテーし、塩漬けにして作られたフィリピンの発酵調味料です。

炒め物や生野菜の味付けなど、エスニック料理にお使いください。

大：12oz 小：8oz



レギュラータイプ

スパイシータイプ



バナナチップス

Banana Chips

厳選されたバナナから作られた高品質のバナナチップスです。

バナナの自然な甘みとサクサク食感に、

食べたしたらとまらない！

やみつきになる美味しさです。

ココナイル CoConuil

ココナイルは、100%植物性天然由来成分の、安心してお使いいただけるオーガニックオイルです。

優れた抗菌作用を持つラウリン酸、肌の老化予防に効果的なビタミンEなど、美肌に嬉しい栄養素が豊富で、保湿力を高める中和脂肪酸が含まれています。

調理の他、肌・髪・爪等、全身の保湿としても使用できる万能オイルです。

