元気スイッチON
果実酢で始まる元気な私

自然が好き　自然をもっと身近に感じて

苺のまちから全国へ

Strawberry & Pineapple

PV

苺の果実酢　**華いちご®**
精華町ふるさと納税返礼品

石垣島の生産者直送
パインの果実酢　**華パイン®**

健康、美容、美味

・関西文化学術研究都市・精華町（京都府）で大切に育てられた完熟苺。
・日本の最南端・石垣島で土づくりから、大切に育てられたパイナップル。
・**苺、パインの果実**を130年続くお酢の蔵元で**ゆっくり発酵**させ、**出来た『果実酢に、さらに果肉』を加え、シロップのようなフルーツ酢に仕上げました。**
甘味は、粗糖とハチミツ（精華町産）。人工的な香料・甘味料はもちろん、**果汁も一切不使用**です。

健康と美容を意識される方々へ、発酵食品の代表格をお届けします。　香り・美味さご愛飲ください。

Green Harmony
グリーンハ～モニー

代表：小林　正
京都府相楽郡
精華町桜が丘3-31-7
tel/fax 0774-73-0824
HP URL
Hp: http://www.g-harmony.com/
Email tdkobaya@gmail.com

牛乳割、お子様にも大人気

【召し上がり方の一部をご紹介】

華いちご

①シロップの様な原液をそのままヨーグルトやバニラアイスに

②牛乳、炭酸で、希釈（４～５倍）してゴクゴクと！

③オリーブオイルとの相性抜群。
カルパッチョのドレッシングに最適。

華パイン

①シロップの様な原液をヨーグルトに。

②炭酸、牛乳などで薄めてゴクゴク。

③豚肉(500g）とトマトソース（1缶）に華パイン（30g）を入れて一昼夜。グリルに。

麦焼酎でサワー　晩酌で人気

<ご愛飲の皆様の声より>〇「酸っぱいのが苦手ですが、シロップのような甘さで美味しい」（40代）〇口の中に入れると果肉感がいっぱいに（30代）〇やっぱり炭酸割りが大好きです（60代）〇子どもたちが喜んで飲んでます（30代）〇牛乳で割るのが大好き（20代）〇ヨーグルトが一番だと思います（50代）〇麦焼酎でいちご酢サワー、抜群（50代）〇トマトソースと華パインに漬け込んだ豚肉のグリルは本当に美味しかった（60代）〇飲んだ後なんだか体があたたかくなります。〇苺酢とオリーブオイルがすごく合います（50代）〇お腹の調子が良くってうれしい（60代）〇暑かった夏、パイン酢（炭酸・牛乳割）を飲んで元気がでました（40代）〇寒い朝は、苺酢のお湯割りが温まります（50代）〇パイン酢を蒸し豚にかけたら美味しい（50代）〇ごま油と合わせて「納豆」に。あの臭いが消えます（50代）

こだわり と パートナーシップで つくる

「完熟苺」（京都府精華町産）

京都府精華町の苺生産者・井上拓氏（華やぎ観光農園長）が、美味しさと安心にこだわり育成した「完熟苺」を、直接仕入れて使用します。

「石垣島産・デュダパイン」（生産者から直送）

酸っぱ過ぎず、甘すぎず。「石垣島産デュダパイン」を直接仕入れています。

石垣島SUNファーム
代表取締役　當銘俊秀氏

「造酢の蔵」（三重県津市）

明治から130年以上続く「お酢の蔵」だからこそ、ゆっくり、じっくり発酵させた果実酢が出来上がります。

山二造酢株式会社
代表取締役社長 岩橋邦晃氏

「果汁」や人工的な香料・甘味料、不使用。果肉、粗糖と蜂蜜のみ