



夏のマンゴー特集



ANNKIKY
Letter

夏本番で暑さもますます身体にこたえる時期になり、つつい冷たいデザートを一品追加したくなる季節ですね。

冷たいデザートといえば、日本気象協会が「アイス指数」というものを発表していて、

天気や気温などのデータから計算したその日の「アイスが食べたい」気象条件を数値化しています。

あまりにも暑いとアイスクリームよりもかき氷が人気になるそうですが、冷房の効いた店内で食べるなら見た目の涼しさも楽しみのひとつ。当社では夏になると特にマンゴー関連商材のお問い合わせが増えます。

夏のデザートとしてすでに定番で、幅広い世代に人気のマンゴー商材を集めてみました。

プリン

※オペレーションにあわせてお選びいただけます。

冷凍 とろけるマンゴープリン 1kg

守山 マンゴープリン 500ml



風味豊かなアルフォンソマンゴーを使用し、ヨーグルトを加えることで爽やかな酸味もプラスしました。濃厚なマンゴーのコクと後味のすっきりした味わいは食後のデザートにぴったりです。湯煎で完全に溶かし、よく混ぜてからお好みの器や型に流し入れてください。自社工場で製造しています。



濃厚な味わいが特長で、マンゴーの芳醇な香りとまろやかなミルクのハーモニーが楽しめます。パックのまま冷やし固めるか、鍋に移し替え温めて溶かしたものを、お好みの容器で再度冷やしていただくこともできます。

伊那 やわらかマンゴープリンの素 750g

冷凍 NEW完熟マンゴーのデザート 480g (8個)



熱湯と牛乳で作る、なめらかでとろける食感のマンゴープリン。出来上がりはとてやわらかいので、お好みの器でそのままご提供ください。ランチのデザートなど大量調理に向いています。



トレーのまま解凍または半解凍し、型から外して器に盛るだけの簡単オペレーション。1個 60g の個食タイプで、マンゴーをイメージした楕円の半円型をしていますので、トッピングでアレンジしやすい商品です。

ピューレ

※デザートソースとしてもお使いいただけます。

冷凍 ポッカ アルフォンソマンゴピューレ 1kg

冷凍 ボワロン マンゴピューレ 1kg

インドのマンゴーの王様、アルフォンソマンゴーの中でもさらに厳選した完熟マンゴーのみを原料に使用し、香り豊かなピューレにしました。無加糖、無着色、果実分 100%です。解凍してそのままお使いください。

タカ食品 SPマンゴピューレ 900g

2 種類のマンゴー「アルフォンソ」と「ナムドクマイ」を使っています。ナムドクマイはタイでは最高級とされている品種です。常温保存が可能で（開封後は要冷蔵）、使いやすいスタンドパウチなので少量ずつお使いいただくのに便利です。

世界のパティシエからも信頼のあるボワロンブランドのマンゴピューレは甘みと酸味を抑えて香り・余韻・風味を大切に、年間を通じて安定した品質でお届けしています。使いやすいポリ容器を採用しており、冷凍状態のまま必要な量をご使用いただけるよう 100g と 200g のメモリが入っています。スケッパーやヘラで切り出すと便利です。

果肉・ジュース

冷凍 タカ食品 マンゴダイスカット 1kg

食べやすく 15mm にカットされた冷凍マンゴーです。解凍してそのままお召し上がりいただけます。

ジューシー トロピカルマンゴー 1L

まろやかな口当たりで、マンゴーの果実を食べているかのような飲み心地。マンゴーラッシーにも。



アイス

冷凍 スノーアイス マンゴー風味 140g/90個

ふわふわ雪のような台湾のスノーアイスの中でもマンゴー風味はほどよい酸味で夏場に人気です。メーカーより直送でお届けします。

専用のマシンが必要ですので、あわせてご購入ください。



食で文化を、システムで未来を

アンキキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは イー・ナ・イー・ナ オール無料

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

大阪府島商品取引所は試験上場中の「コメ先物」の本上場への移行を農林水産省に申請しました。

2011 年に 72 年ぶりとなるコメ先物取引の試験上場を始めましたが、試験期間の 2 年を経過しても売買高の低迷などの問題があり、13 年と 15 年に 2 年の延長を申請していました。

しかし、「新潟コシヒカリ」を追加して売買高が増えたことや、コメの生産調整廃止が本上場申請への追い風となりました。

今後、農水省による 1 カ月程度の審査で本上場の認可の是非が決まりますが、認可された場合も取引の拡大が課題となり、市場の厚みを増すことができるかが焦点となりそうです。