

7DATESのご紹介

約400種類の数あるデーツの中で、
日本でエヴァンジェネオ株式会社だけがご紹介する
レバノン産最高品質のプレミアムデーツ

Evangeneo Co.,Ltd.



ナツメヤシの実 デーツ

デーツの魅力

豊富な栄養が詰まったスーパーフードであり、今では中東にとどまらず世界的に人気があります。当社は養殖栽培ではなく、レバノンで自生するデーツを取り扱い、その年毎に実る最高品質の品種に焦点を当てて、現地で食されているように、鮮度を保って届けることを大切にしています



デーツは、ヤシ科に属する常緑の高木です。ヤシにはさまざまな種類がありますが、デーツヤシは砂漠などの乾燥した地域に生息し、オアシスの象徴とされています。デーツヤシの実であるデーツは、実がなってから6カ月間木に実をつけたまま干して乾燥させた栄養豊富な天然食品で、紀元前6000年頃から食べられています。

デーツは現在ではスーパーフードとされている理由に、ビタミンやミネラルが豊富な重要な栄養食品であるということが明確に認識され、健康や美容食としてのデーツの人気は、特に健康志向の消費者の間で、ヨーロッパやアメリカでも主食となっているほど、世界的に高まっています。

古代メソポタミアやエジプトでは紀元前6千年紀、東部アラビアでは紀元前4千年紀にさかのぼる記録があり、古代から栽培されています。何千年にもわたり、今日の発展した時代においても、デーツは焼けつくような地域に暮らす人々の健康を支え続けており、その姿は変わらず、歴史が証明する真の魅力があります。

そのため、デーツはアフリカや中東では日常生活に欠かせない存在であり、重要な食料とされています。また、もともと生息していなかった土地、アメリカでも商業栽培が始まっており（養殖栽培）、気候や地理の異なるアメリカのようような場所で栽培されたデーツの味や品質は、従来乾燥した中東の地域でできる元々のデーツと異なる品質のデーツが実りますが、それらも世界中に輸出されています。

デーツが人気の理由

7 Dates :

無添加、低カロリー、グルテンフリー
お菓子のようで甘いのに低GI、健康と美容のための
スーパーフード

1個あたり（4g～10g）でお菓子のようで甘いにも関わらず11kcalから25kcalというカロリーが低いデーツは、紀元前4000年頃から主食として利用されており、現在では天然サプリメントとして世界中で消費されています。ビタミンやミネラル、カロテノイドやポリフェノールといった抗酸化物質が豊富で、美容意識の高い人だけでなく、健康やウェルネスにも注目している人々から支持されています。

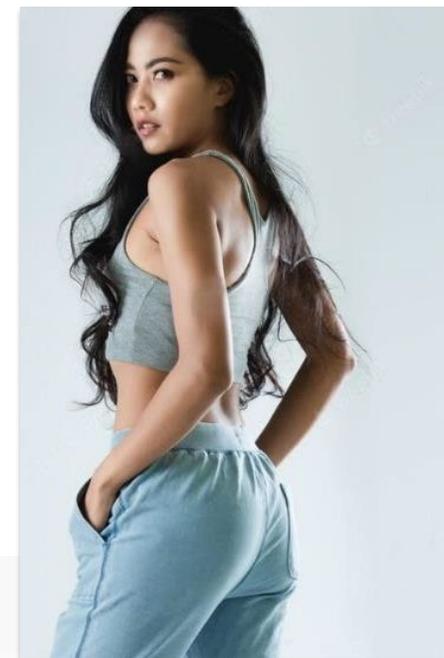


ベネフィット

デーツは、長時間の仕事やデスクワーク、登山、ハイキング、トレッキングに適した栄養源です。歴史的に中東では、砂漠を旅するキャラバンが栄養豊富なデーツとラクダのミルクによって空腹をしのいでいました。デーツはGI値が40と低く、バナナの70に比べて血糖値の急激な上昇を防ぐため、ラマダン（断食月）が終わった後によく摂取されます。

デーツはグルコースとフルクトースが70%を占めており、すぐにエネルギーとして利用されるため、朝食やスポーツ栄養に適しています。また、GI値が40で、バナナよりもGI値が30ポイント低いことから、疲労が軽減されます。

さらに、デーツは調理や焼き菓子において砂糖の代わりに使用され、砂糖制限や減量ダイエット中の人でも罪悪感なく楽しむことができます。美味しい味わいながらも、GI値が40と低いいため、デーツが脂肪細胞に変換される可能性が低く、満腹感が得られるため、太りにくい食品オプションとなっています。



7DATES: ミネラルと食物繊維が豊富な甘いパワーフルーツ

デーツの栄養価

per 100 grams (mg)

	レーズン	バナナ	りんご	デーツ
■ カリウム	740	360	107	550
■ 亜鉛	0.3	0.2	0	0.4
■ ベータカロテン	11	42	22	160
■ カルシウム	50	5	6	55.5
■ 鉄分	1.9	0.3	0.1	1
■ 水溶性食物繊維	4.1	0	2.4	7
■ ビタミン B2	0.03	0.04	0.01	0.04

- カリウム
- 亜鉛
- ベータカロテン
- カルシウム
- 鉄分
- 水溶性食物繊維
- ビタミン B2

デーツは甘いのに、ミネラルと食物繊維の含有量がトップクラスです。水溶性および不溶性の食物繊維が含まれており、特に不溶性食物繊維が豊富です。不溶性食物繊維は体内で水分を吸収し、便のかさを増やし、腸を刺激します。

一方、水溶性食物繊維は、血糖値の急激な上昇を抑制し、血中のコレステロール濃度を下げるのに役立ちます。デーツには、**100gあたり約30gの果糖（単糖）と29gのグルコース（単糖）**が含まれており、ピロリ菌や有害な細菌を増やす炎症や老化を促進するショ糖（二糖類）は含まれていません。デーツの場合、**GI値が40**と低く、血糖値の急激な上昇を防ぎ、インスリンが脂肪細胞に糖を貯め込むのが難しくなります。

炭水化物は脳に満腹感や満足感を提供すると考えられており、制限や甘いものへの渴望による過食を抑制するのに役立ちます。デーツは炭水化物が豊富ですが、亜鉛、ビタミンE、B群ビタミン、β-カロテン、パントテン酸、カリウムなどのミネラルが豊富です。特にカリウムや鉄は、女性にとって重要とされるミネラルが豊富な「パワーフルーツ」です。

私たちが厳選した プレミアムデーツ” 7DATE”



私たちは、中東で栽培されているデーツの中からもっとも最高品質のものを厳選しています。これらの大きくてジューシーでおいしいデーツは、品質を維持するために繊細な栽培が必要です。商業的なアメリカ産デーツとは異なり、大量生産が難しく、これらのデーツの大半はアラブ諸国内で消費されています。当社は、日本のお客様のためにこれらの希少なデーツをレバノンから輸入しています。収穫は全て手作業で行われ、獲れたてのままの風味をと味わいをお届けするために、生命性である種を取り除かず現地で食されているままの状態を輸入しています。種は劣化を防ぐために重要な役割を果たし、果実が乾燥するのを防ぎ、新鮮で鮮やかな状態を維持します。例えば、店頭で販売されている桃やアボカドは、すべて種がついたまま販売されている理由に、種を取り除くと劣化が始まるからです。同様に、多くのドライフルーツも種を取り除いた瞬間から劣化が始まります。種を取り除いて輸入する商社がある理由は、重量を軽くすることで輸入コストを削減し、利益を優先するために行われることがよくあります。種なしデーツと弊社の種あり“7 DATES”を比較すると、味の違いがはっきりとわかります。弊社の独自の保存方法を使用して、デーツの鮮度と品質を維持するために収穫後すぐに真空パックし、細心の注意をはらって日本にお届けしています。その結果、当社のデーツは日本市場で販売されている他のデーツよりも見た目においても良い状態を保っています。

パッケージに対する こだわり



現代の消費者主導の市場において、私たちはパッケージの重要性を過小評価することはできないと考えています。パッケージは、製品を保護・保存するだけでなく、潜在的な顧客にその価値を伝える重要な役割を果たすと考えています。パッケージデザインと素材への取り組みは、印象的でポジティブなブランド体験を作り出すことで、製品の成功に大きな影響を与えることができます。

当社は、プラスチック廃棄物の削減に向けた世界的なトレンドに沿って、環境に配慮した紙ベースの素材を使用しています。未来は他人事ではないという強い信念のもと、「持続可能な世の中」に向けた世界共通の取り組みを意識しています。

将来、地球上のすべての生命とつながるためには、私たちが社会、企業、個人としてどのように行動できるかを考えなければなりません。当社は現在お客様の手に取る製品が100%環境にやさしい素材で作られることを目指し、行動を起こしています。

紙ベースの素材を使用する決定に対して、多くのお客様から肯定的なフィードバックをいただいております。これが当社のイメージ向上に貢献しています。

7 DATEの楽しみ方

● 7 DATEの楽しみ方

- ・そのまま食べる、栄養豊富な朝食のサプリメントとして毎朝1~3個を目安に摂取
- ・小腹が空いたときにスナックとして楽しむ
- ・牛乳に混ぜたり、スムージーに加えたりして砂糖の代わりに使用
- ・小さく切ってヨーグルトやアイスクリームに混ぜる
- ・パンやケーキを焼くときに材料として使用する
- ・ロースイーツのデザートで砂糖の代わりに使う
- ・リビングフードの料理でアクセントとして使用する

● 7 DATEはこのようなお勧めです

- ・ライフスタイルに気を使っている人
- ・自然食品を定期的に摂取している人
- ・妊婦さん（特に食欲不振の方）
- ・デスクワークや立ち仕事をしている人
（オフィスワーカーや客室乗務員）むくみ対策として
- ・試験シーズン中の学生が間食として（血糖値の急激な上昇を防ぐため）
- ・朝が忙しいママや一人暮らしの方
- ・外出時に添加物が入ったエナジーバー、血糖値が急激に上がるお菓子を避けたい人
- ・スポーツ中のスタミナ補給に
- ・山登りやハイキング中のスタミナ源、保存食、非常食や常備食として



日本で初めて弊社の7 DATESが ミシュランレストランに認められました

abyssse



2016年から7年連続でミシュランの一つ星を獲得している代官山「アビス(Abyssse)」レストランのプティフールに7 DATESをお使い頂いております。



トンカ豆と7 DATESのトリュフ

La paix



2017年から6年連続でミシュランの星を獲得している日本橋のレストラン「ラ・ペ」ではスペシャリテに7 DATESをお使い頂いております。



スペシャリテ：フォアグラと
デーツといぶりがっこのゴーフル

デーツの味は品種や産地などの要因によって大きく異なります。柔らかさや風味には大きな違いがあり、青臭く感じられる味のデーツもあれば、強い独特なデーツの味がするものもあります。400種以上と言われるデーツの品種から、私たちの“7 DATES”は日本人の味の好みに合わせて特別に選ばれ、最高品質と認められています。プロのシェフたちから注目を集め、ミシュラン星付きレストランのメニューに私たちの“7 DATES”が日本で初めて取り入れられました。

エヴァンジェネオ株式会社

会社概要

本社
145-0071東京都大田区田園調布1-35-12

設立 2021年

代表取締役社長 細野ナターシャ

提供サービス
食品の輸入・販売/レストランメニューとレシピコンサル
ルティング

TEL、+813-3722-5213 / +8190-9854-3338

世界のネットワーク
トルコ所在のGenasis Hayvancilik Tarim Turizm Ltd.Sti.
パートナーシップを締結

企業理念

食品の本来の姿「無加工」と、加工済食品の違ひに対し「商品名」に対する挑戦
不誠実な表記の

食品の本来の姿を大切にし、命となる鮮度と無添加や非加工である自然の「ホンモノのおいしさ」を追求し、消費者に対して真実を伝えることを大切にしています。

私たちの目標は、食のリテラシーの低下に対処し、消費者が食物の元々の形や味を理解し、感謝しながら自然の恵みを体験でき、より健康的なライフスタイルを支援し、社会に貢献したいと考えます。

代表取締役 細野ナターシャについて

エヴァンジェネオ株式会社の代表取締役社長、細野ナターシャは、アメリカフロリダのテニスアカデミー高校を卒業後、大手外資系アパレルブランドでキャリアをスタート。秘書、営業、物流の各役職での経験を得て、次第に食に対する情熱を仕事にしたいという気持ちから、2014年に独立、フードプランナーとして活動を開始。

ELLE gourmetの認定料理研究家、企業向けのレシピ提供や記事の執筆の他、世界を誇るガイドブックにて高級レストランのレビューと評論を手掛けてきました。さらに、グルメ評論家としての経験を生かし、フランスで最も名誉ある賞とされるレジオンドヌールの授賞式、POLA化粧品などでケータリングを任されてきました。功績はテレビ、インタビューや雑誌など通じて各メディアへ露出。

フードプランナーの活動を通して、最も重要なことは、主要となる原材料の品質の重要性を最認識し、日本ではまだ手に入らない最高品質の無添加食材を扱うEvangeneoを設立。代表取締役社長兼ショップオーナーを務める中で、お客様の声を大切にし、現在も最も素晴らしい食材と品質を求めて世界中を自身の足で歩き探しています。

- ・ 鎌倉FMのラジオパーソナリティーとして活動 2018年-2021年
- ・ 2019年 FM FUJIの「Let's SMILE」にゲスト出演
- ・ TBSテレビの「朝チャン！」にてフムス料理を紹介
- ・ 講談社の「女性自身」の特集にてレシピ考案
- ・ マガジンハウスの「100%LiFE」に出演
- ・ リクルートの書籍「家のメンテナンス選び」に出演
- ・ 鎌倉ダイハツコペンローカルベースにてイベントをプロデュース
- ・ 日本パデル協会が主催 イベントケータリングプロデュース
- ・ 日本テレビ『Stories』～あなたのライフを探す家～に出演 他



メディアの実績

さまざまな分野で活躍する「人」に焦点を当てたウェブマガジン「The Focus」にて取り上げられました。日本における社長の一人として、若い世代に対し、仕事、人生の選択のヒントについてインタビューをうけました
[細野ナターシャ,エヴァンジェネオ株式会社 | The Focus \(thefocus-on.com\)](https://thefocus-on.com)



Interview

Hosono Natasha
細野ナターシャ
 エヴァンジェネオ株式会社
 代表取締役
<https://evangeneo.wisite.com/evangeneo>

略歴

アメリカのフロリダ州でサウスアカデミー高校を卒業、新卒で大手外資アパレルブランドに入社。経営、営業、ロジスティクスなどを経験。2014年「食」の興味が高じてフードプランナーとして独立。ELLE gourmet 公認料理家、企業向けレシピ提供、執筆など特にこだわりのフィールドで活動。現在は輸入食品のエヴァンジェネオ株式会社の代表取締役社長。日々、最高品質のものを自ら世界中を歩き探し、日本でこれまで手に入らなかった商品を販売。

現在の仕事について経緯

フードプランナーの仕事で材料を眺めているうちに、最高品質のものだけを知りたいと、日本では手

フードプランナー “SHOKUart” を運営



“ELLE Gourmet”公認料理家 “中村まりこ”の名前として活動



ELLE ELLE SHOP ELLEgirl

中村 まりこ
 料理家

東京出身。食に造詣の深い父とウクライナの母から2つの食文化を習得。23か国での滞在経験で、素材から調理法に至るまでボヘミアンな料理を習得。それらを軸にして独創的な組み合わせを表現する「SHOKUart」設立。鎌倉にて「legame cooking salon」を主宰。レシピ開発やフードスタイリング、イベント講師を中心に活動中。

ブログ

料理サロン legame cooking salon

食を愉しみたい人達の場所 【料理サロン legame cooking salon】 都心の喧騒から離れた鎌倉の地で良質な食材の選び方から、ステキなプレゼンテーションまで、美味しい食事のコーディネートを提案。 “非日常のおもてなし”を学べる大人の女性のための料理教室。 素材からアプローチして料理ジャンルに囚われない料理手法「ボトムアップ&ボヘミアン」を通じて、遊び心ある豊かな食生活を提案。季節毎の色・音・空間を大切に、旬野菜をたくさん取り込んだ華やかでヘルシーな美味しい料

“ぐるなび”が運営するお取り寄せサイト“ぐるすぐり”にてスイーツコンシェルジュとしてコメントを寄稿させていただいております。

また、同サイト“ippin”にてキュレーターとして活動



サステイナブルをテーマに、ライフスタイル・ファッション・カルチャーを提案する『大人の女性のためのビーチライフスタイル・マガジン』“HONEY,”でサステイナブルとオーガニックの商品として取り上げられました。
[自然に寄り添った食事で心地よい毎日を。ORGANIC FOOD STORY #5 EVANGENEO - HONEY\(ハニー\) \(honey-mag.jp\)](https://honey-mag.jp)



TOP > LIFESTYLE > 自然に寄り添った食事で心地よい毎日を。ORGANIC FOOD STORY #5 EVANGENEO

自然に寄り添った食事で心地よい毎日を。ORGANIC FOOD STORY #5 EVANGENEO

LIFESTYLE 2023.04.10
 ● LIFESTYLE, ORGANIC, ORGANIC FOOD STORY



“Poco’ce“にて弊社の7 DATESが取り上げられました



“& ROSY,”にて弊社の7 DATESが取り上げられました

銀座の老舗、結婚できる料理教室と言われている“田中伶子クッキングスクール校長”の代表である中村奈津子先生、そして1級フードアナリスト、2022年美魔女グランプリに輝いたの谷口のぶえさんより、7 DATESを取り上げていただきました

●一級フードアナリスト 谷口信江様に
取り上げていただきました

日本初上陸！最高品種デーツ『7Dates (seven dates)』

2018/09/28 公開 7 1,546 1.5



一級フードアナリスト「メゾン・ド・ブルージュ」代表 谷口信江 編集大使 良のなでしこ、CAネットワーク、CANキュレーター

●田中伶子クッキングスクール校長 中村奈津子様に
取り上げていただきました

楊貴妃にあやかりたい！美味しく美容、健康にもgooo送る。

2018/08/29 公開 7 1,546 1.5



田中伶子クッキングスクール校長 中村奈津子 銀座で創業50年の料理教室から美味しい情報をお届けします！



発酵ザクロ 100% 「9」 無添加

有機農業地であるアナトリアのザクロ園

アジア大陸最西部、現在はトルコ共和国のアジア部分をなすアナトリア半島。

世界で14番目に大きな有機農業地であるアナトリアの土地で、信頼性の高い生産者が作る食材は、今世界で注目されています。自然と共に生きることを重視してきたアナトリア地

域の人々にとって、有機農業はなにも「特別」なものではありません。

自然を尊重している当地の人々にとって、自然と人間との調和は太古より今日まで変わる

ことなく受け継がれています。

(そのほかの地域が変化したために、アナトリア地域が世界で14番目に残された大きな有機農業地ともいえるのです。)



ザクロの収穫時期

ザクロの収穫が始まるのは9月。「9」という商品名はこの9月に由来します。

発酵ザクロ 100%「9」のためのザクロは、収穫したザクロから実を一粒残さずに取り出します。その果実を絞り果汁にします。そして9月頃から11月まで、街中ではしぼりたてザクロジュースが提供され、これを待っていたとばかりにトルコの人々はこの季節だけ飲めるフレッシュなザクロジュースを楽しみにしています。



Hamal 社の生産方法

私たちは、「意味のあるおいしい」を届けることを最優先事項にしています。

味覚として幸せを感じられ、身体にとっても良いものを届ける。

それが発酵ザクロ 100%「9」を生産する目的となっています。

発酵ザクロ 100%「9」の最大の特徴は、ザクロ果汁を沸騰させることなく 60 度以下の理想的な温度で、ザクロ本来の風味、うま味が引き出されていることです。



「うま味」と感じられるのは、ザクロ本来の素晴らしい香、豊かな風味、ビタミン、さらに抗酸化物質、それらがそのままの形で残るためです。

果実から発酵ザクロへ変換する過程には特別な方法が用いられます。

伝統的な太陽の下での調理方法をヒントに開発された私たちの生産方法では、高温にさらされることなく理想的な温度に達し、最も自然な形で発酵します。化学処理は一切行わず

に瓶詰めをし、翌年春に食卓へ届ける準備が整います。



ザクロの栄養価

ザクロ特有のポリフェノール有機化合物のプニカラジン、プン酸

ビタミン C、K、B、カリウム、リン、マンガンなどのミネラルを豊富に含み、そして有機

化合物のプニカラジン、プン酸は、ザクロ特有のポリフェノールです。

強力な抗酸化作用と抗炎症作用を合わせ持つほか、細胞膜に存在するアクアポリンの生成

を促す成分として注目されています。体内吸収率が高く、

メラニン生成の抑制などの効果も期待されています。

ザクロエキスに含まれるプニカリン、プニカラジンが、

SIRT1 遺伝子の増強効果を示すことが確認されています。

これらの成分を作用させた細胞中の SIRT1 遺伝子の量が増えていること、

その活性の強さが長寿遺伝子活性化成分として知られるレスベラトロールと

同等以上であることを確認。

* 岡山大学の伊東秀之 准教授、九州大学の片倉喜範 准教授らによるもの。詳細については、「第 13 回 日本抗加齢医学会総会」にて発表されたもの

ビタミン K は、丈夫な骨づくりにも不可欠で、カルシウムの石灰化をサポートする成分で

す。骨に存在するオステオカルシンというたんぱく質を活性化し、

カルシウムを骨に沈着させてより頑丈にし、流出してスカスカになるのを防ぎ、

骨の形成を促す作用があります。



ザクロ果実 1 カップ (174 グラム) あたりに含まれる栄養素

- 食物繊維：7 グラム
- タンパク質：3 グラム
- ビタミン C: 推奨 1 日摂取量の 30%
- ビタミン K: 推奨 1 日摂取量の 36%
- 葉酸：推奨 1 日摂取量の 16%
- カリウム：推奨 1 日摂取量の 12%

血圧への影響

ザクロジュースの血圧への影響を分析した研究レビューによれば、

1 カップ飲むと、収縮期血圧と拡張期血圧の両方を下げることができ、高血圧の人や心血管疾患のリスクのある人に役立つ可能性があるという研究レビューがあります。

高温沸騰により発生する HMF 有害物質とは？

これは、HMF(ヒドロキシメチルフural)でフルーツシュガーを含む食品の製造中に不適當な温度で適用される熱処理のために発生する物質です。

ザクロ果実の天然糖は、高温で長期間沸騰させて煮ることによって生成される発がん性のある物質 HMF は、許容限界をはるかに上回ります。したがって、発酵ザクロ 100%

「9」は HMF 比が低いことも、製品の品質基準と見なされています。

砂糖を加熱するとできるカラメルの香り、それが HMF です。近年ヨーロッパでは発がん性物質として HMF が含まれる食材は懸念されているのが現状です。

HMF をたくさん含む食品で、一番多いのは、南高梅の果汁を煮詰めた梅肉エキス。

煮詰めることで発生する HMF は、カラメル状になり、見た目にはわかるのは、それらは透明感のあるものに仕上がります。



左が高熱で沸騰したもの。右が発酵ザクロ 100%「9」。

ザクロジュース、ザクロ濃縮還元などは、商品を早く完成させるために、自然発酵という時間のかかる過程を省略して、6~7時間の煮沸によって高熱にさらされます。

そうすると、HMF(ヒドロキシメチルフルフラール)という発がん性が懸念される物質が発生し、さらには本来のザクロの味、風味もすべてなくなってしまいます。

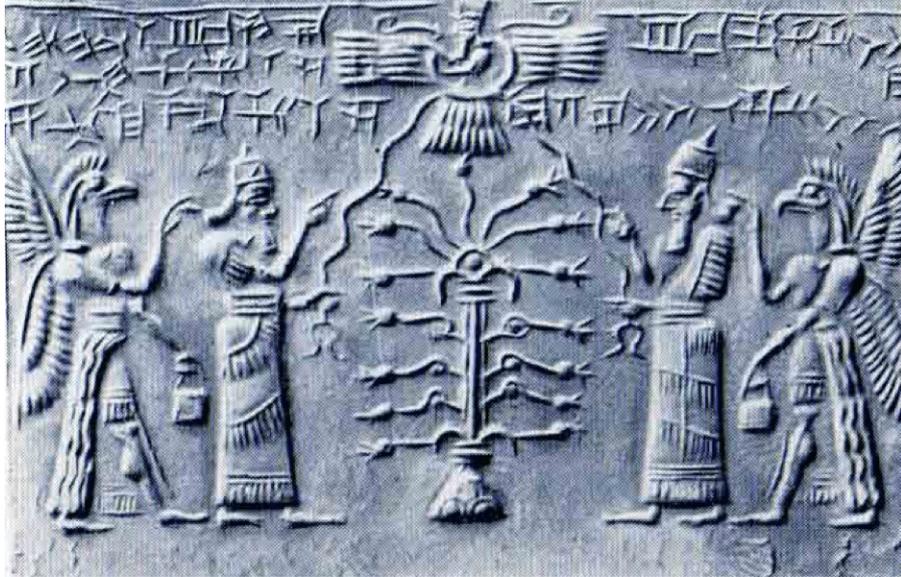
HMF 有害物質をふくまない 無添加の発酵ザクロ 100%「9」

発酵ザクロ 100%「9」は、理想的な製造方法を用いり、高熱で沸騰させず、自然な形で発酵が進むように生産しています。そのため時間はかかりますが HMF は発生せず、また高温にさらされないことによる最大の特徴とメリット、ザクロ本来の素晴らしい香、豊かな風味、味、ビタミン、さらに抗酸化物質もそのままの形で残ります。

ザクロの歴史

西南アジアや中東の原産と言われるザクロは、紀元前 3500 年頃から栽培されていたと知られています。紀元前 2500 年にシリアとキプロス、紀元前 1500 年から 1200 年にかけてギリシャ、イタリア、カルタジに広がったと考えられています。

世界の最初の果実として多くの文化によって描かれているザクロは、多くの社会で神聖であると考えられており、生産性、豊かさの象徴となっています。



アッシリア救済のザクロ



ツタンカーメンの墓に見られる銀のザクロ形の容器

ミシュラン星付きレストラン 一流シェフからも支持される発酵ザクロ 100%「9」

2016年から5年連続でミシュランの一つ星を獲得している世界トップクラスのフレンチ技術を受け継ぎ新しい味を創造する代官山の「アビス(Abyse)」の目黒浩太郎シェフ、RED U-35で2度シルバーエッグを受賞している野菜の個性がみなぎる料理の数々を生み出す「REVIVE KITCHEN THREE AOYAMA」の井口和哉シェフ、ニューヨークでいち早くヴィーガン・メニューを提供しはじめた「ジャン・ジョルジュ」三ツ星「ジャンジョルジュ」で日本人初のスーシェフを務めた「青山 The Burn」の米澤文雄シェフ。

日本、そして世界でも名高き3名のシェフより、味の魅力、濃厚な天然の甘さの中に酸や旨味、栄養も残ったまま凝縮されているポテンシャルの高い新たな可能性を秘めた食材として、シェフのレストランで採用していただくことになりました。



「アビス(Abyse)」目黒浩太郎シェフ

プロフィール

1985年 神奈川県生まれ。服部調理師学校卒業後、都内のフランス料理店で修業した

後に渡仏。マルセイユにある三ツ星の魚介レストラン「ル・プティ・ニース」

で研鑽を積む。帰国後は「カンテサンス」で岸田周三シェフの右腕として活躍。

2015年、南青山に「アビス」をオープン。オープン1年目を待たずして

「ミシュランガイド東京」で一つ星を獲得する。

2019年に代官山に移転。

コメント

「発酵ザクロには素晴らしいポテンシャルを感じます、

上質なバルサミコビネガーのようでありながら、隠れた

海苔の香りや自然なザクロの風味が、合わせる食材の良さをより引き立ててくれます。

野菜に魚介や肉と、様々な素材と相性が良いのもポイントですね。」



元「REVIVE KITCHEN THREE AOYAMA」井口和哉シェフ

プロフィール

辻調理師専門学校 卒業後 「タテルヨシノ銀座」「ル・コントワール・ト`・ブ`ノワ」
「ミッシェル・ブ`ラストーヤ`ジ`ャポ`ン」など`名店で`研鑽を積んだ`のち、
「ビ`ストラン エレネスク」のシェフを経て、2019年コスメティックブ`ランド`
THREE のフラック`シッフ` レストラン「REVIVE KITCHEN AOYAMA」のシェフに就
任。その後独立。現在レストランオープンに向けて始動

コメント

発酵ザクロ 100%9 は凝縮された旨味、酸味に発酵由来の独特な乳酸のニュアンスが本格的に楽しめる新しい調味料です。料理をする際の使い方はビネガーに似ていますが、他にはないザクロの上質な渋みがどんな料理にも複雑さをプラスしてくれます。また加熱しても表情が変わるのを是非試してほしいですね。



元 青山 *The Burn*、広尾 *Salam* の米澤文雄シェフ

プロフィール

イタリアンの草分け的存在である「イル・ボッカローネ (恵比寿)」で経験を積んだ後、

2002年に単身ニューヨークへ。

ミシュラン三ツ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」

で絶大な信頼を受けわずか3年で、日本人初のスー・シェフに抜擢される。

2013年「テイスト・オブ・アメリカ」日本大会優勝、

北アジア大会でも準優勝を果たす。

青山の人気店「*The Burn* (ザ・バーン)」のオープンを手掛けたのち、

2020年7月に広尾にオープンした「*EAT PLAY WORKS*」で日本初の中東系ベジタリアン

「*Salam* (サラーム)」レストランとNYミシュラン1つ星のメキシカン

「*Oxomoco* (オショモコ)」のプロデュースを手掛ける。

著書にシェフとしては日本でも初めての *Vegan Recipe* も出版。

Dean&DeLuca の *Food Director* として、メニュー監修も手掛ける。

コメント

アメリカで言うポムグラント・モラセスに似た印象を持つんですが、

それとは全く別物ですね。

ザクロ独特の渋みと酸味は残りながら、濃縮された天然の甘味は朝一番に

少しだけスプーンで口に運びたい気持ちになりました。

一日の始まりに少しのザクロシロップを体内に入れるとエネルギーがみなぎりそうです。

ヨーグルトやトーストの朝食にも勿論相性はいいと思いますし、

豚肉との相性も凄く良さそうです。

日本初上陸を記念してシェフのレシピを付録にして 初発の 500 本を発売

日本初となる発酵ザクロ 100%「9」の発売を記念して、

発酵ザクロ 100%「9」を使ったレシピを一品ずつ、合計 3 品、

それぞれのシェフより考案いただき初発の 500 本限定で

レシピを QR コードにしてプレゼント企画を実行いたしました。

EU / オーガニック認証マーク

【EU 欧州連合】 EU のオーガニック認証は世界でも最も厳しいとされる基準で有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明する EU / オーガニック認証マーク。欧州旗の象徴でもある 12 個の星、葉の形、緑色の「ユーロリーフ」は、欧州と自然の融合をイメージ。そして Hamal 社の発酵ザクロ 100%「9」は、トルコ共和国食料農業畜産省と 国際独立認証機関の両方によって発行された有機エンブレムを同時に持ち、
真のオーガニックと見なされています。



TR-BIO-166
Non-EU Agriculture

ORSER
ORGANIK HAYAT VE SERTİFİKASYON LTD. ŞTİ.
CERTIFICATE

Documentary Evidence to the Operator According to Article 29 (1) of Regulation (EC) No 834/2007

1-Certificate Number: D-2020-264	3-Name, Address and Code of Certification Body: ORSER Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti. Prof. Dr. Ahmet Taner Kujalı Mah. 2842. Sokak No:4 Çayyolu - Çankaya/ANKARA - TURKEY TR-BIO-166
2-Operator Name and Address: MAIA ORGANİK GIDA VE KOZMETİK SAN. TİC. A.Ş. TR-OT-0111-148-006 CENTRE: H İktisadi OSB Mah. Eski Turgut Özal Cad. EAE Apartmanı No:21/1 Başakşehir /İSTANBUL - TURKEY FACTORY: Salihpasalar Mah. Köyü Sk. No:245 Niğentepi/MUĞLA - TURKEY Main Activity: PROCESSOR	4-Products / Activity Categories: PROCESSED PRODUCTS / (Annex-1)
5-Defined as: ORGANIC	6-Validity Period: 06/11/2020 - 06/11/2021
7-Date of Control: 14/10/2020	8-This document has been issued on the basis of article 29 (1) of Regulations (EC) 834/2007 and (EC) 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control and meets the requirements laid down in the named.

The ORSER certifier code TR-BIO-166 must be used on labels, invoices, producer receipt and other relevant documents related to organic sales.

Rev. Num. And Date: 00

Place and Date:
06/11/2020
ANKARA - TURKEY

Approved:
HANİFE ÖZLER ARPAGUŞ

0012 438 15 80 0012 438 15 59 info@orser.com.tr www.orser.com.tr

bioagricert

THIS DOCUMENT IS ISSUED BY THE OPERATOR UNDER THE BIOAGRICERT PROGRAM. TRANSPARENT CERTIFICATION IS ACCEPTED ONLY WITH THE APPROVAL BY A CERTIFICATE OF COMPLIANCE METHOD OF ORGANIC AGRICULTURE

SELLER: **BIOPEKS TARIM SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ.** CİH 1760410382

ADDRESS: **NASREDDİN MAH. NASREDDİN CAD DOKTORLAR İŞMERKEZİ 9/1 - AKSEHR İLÇESİ (86) - TR**

BUYER: **BIOPEKS TARIM SAN. VE TIC. LTD. ŞTİ. - NASREDDİN MAH. NASREDDİN CAD DOKTORLAR İŞMERKEZİ 9/1 AKSEHR İLÇESİ (86) - TR**

TRANSACTION CERTIFICATE FOR ORGANIC PRODUCTS **R71F01F00B5CA4**

TRANSACTION DATE:
MARCH 9, 2020 OR A INVOICE NUMBER 012020000000023

BUYER:
MAIA ORGANİK GIDA VE KOZMETİK SAN. TİC. A.Ş. CİH 6100511052
H. RUFAT PASA MAH. PERPA TİC. MERK. A BLOK KAT:11 NO:1453,34360 İSTANBUL (SİSİ) - TR

DESTINATION:
MAIA ORGANİK GIDA VE KOZMETİK SAN. TİC. A.Ş.
SALIH PASALAR MAH. KOYUÇI SOK. ZASIA/40000 MUĞLA (DİNTESE) - TR

NOTE:
WAYBILL NO & DATE: 3092, 3093 - 04/03/2020 , 3094, 3095 - 05/03/2020 , 3096, 3097 - 06/03/2020

PRODUCT DETAILS IN TRANSACTION R71F01F00B5CA4:
QUANTITY: 46.382
POMEGRANATE
IN BULK - 150000 KG at least. (ref. no.: 305/18, 306/14, 307/12, 308/14,309/9,310/11,312/10 / 2019)

bioagricert.com

メソポタミア文明から、今日の食卓へ

世界最古の文明が発祥した地、メソポタミアで何千年もこの発酵ザクロは作られていました。歴史を通じてすべての文明の台所で、発酵ザクロ 100%は、ザクロを一年を通して楽しめる最もおいしい形態の一つでした。

そして今、私たちは美食の伝統に従い改めて生産し、「9」という名前で現代の食卓へ、私たちの想いと一緒にはザクロをボトルに入れてお届けします。



e-Hamal オーガニック 発酵ザクロ100%「9」

●濃厚な自然の酸や旨味の凝縮
 ●世界の14国で有機農業が行われており、農産物の生産はEU/オーストラリアの規格に準拠している。
 ●低温殺菌処理を施さず、自然の力で発酵させた野菜、果物、肉、魚、ヨーグルトなど、料理に幅広くお使いください。

名称:発酵ザクロ100%「9」
 原材料名:ザクロ実100%ジュース
 内容量:250ml
 賞味期限:2023.10.12
 保存方法:常温、暗所にて保存
 原産国:トルコ
 添加物:無し

栄養成分表示 (100gあたり)
 エネルギー/284kcal、タンパク質1g、脂質0g、炭水化物66g、食塩相当量0g

輸入者:エヴァンジェネオ株式会社
 東京都大田区田園調布1-35-12
 ☎03-3733-5213

発酵ザクロ 100%「9」の美味しい召し上がり方

料理、ソースに、食事から甘いものまで幅広く食卓を楽しませてくれる

発酵ザクロ 100%「9」。

サラダにかけるだけでももったいない、

毎日が身体によい豊かで楽しい食卓の時間になりますように。



- ・ヨーグルトにかける

- ・オリーブオイルと発酵ザクロ 100%「9」を合わせて
サラダ、パンにつけて（バルサミコ酢を使う感覚です）



- ・アイスクリームにかける

- ・自家製ヨーグルトと「9」のドレッシング



・ プロシュート、モッツアレラチーズにかける。(バルサミコの用途)

・ 赤身肉のソースや、下味に

・ フライドモッツアレラチーズのソースに



・ トマトのカプレーゼサラダに



・ 冷蔵トマトのカッペリーニに隠し味として加えるとリッチな味わいに

・ 寝る前にスプーン小さじ一杯、毎日の栄養補給に

