

EcoMil

エコミル

EcoMil®

小さなお子様から大人まで、幅広い年代の方にお召し上がり頂ける、ナッツミルクという新しい選択肢。日本では新しいとされるナッツミルクですが、今やアメリカやヨーロッパでは当たり前。この EcoMil ブランドも、実に世界 38 カ国で愛され、各国でのシェアを広げ続けています。アレルギーの心配が極めて少なく、健康が気になる方にも安心です。そのまま飲んだり、お菓子作りやお料理に、幅広くお使い頂けます。

世界 38 カ国で愛される オーガニック ナッツミルク



- 乳製品、砂糖、大豆、グルテン、小麦不使用
- アレルギーの方にも安心
- スペイン ENAC 認証オーガニック材料
- コレステロールゼロ

新世代の代替乳を提案します

ヨーロッパやアメリカなどのオーガニック市場では、乳成分を含まない植物性のミルク飲料が、牛乳や豆乳の健康価値に懐疑的な人々に選ばれています。中でも特に、アレルギーの心配が極めて少ないことと、食品としての栄養価が高いことから、圧倒的に支持されているのが「アーモンドミルク」です。コレステロールゼロ、健康価の高いオレイン酸（一価不飽和脂肪酸）などの不飽和脂肪酸が多く含まれ、美容に効果のあるビタミン E も豊富。健やかな暮らしのために、毎日の食生活にぜひ加えていただきたい新習慣をご提案します。



こんな方におすすめ

EcoMil アーモンドミルクは、風味・消化・栄養特性に優れるため、あらゆる年代の方にお召し上がりいただけます。特に、牛乳や大豆にアレルギーのある方や、乳糖不耐症の方、消化不良や生活習慣の乱れでお悩みの方にはおすすめです。（いずれも、かかりつけの医師の指導を受けてください）。また、汚染物質や農薬などからの影響を受けやすい小さなお子様（※）や、豊かな香りと消化のよさ、さらに低脂肪であるということから、高齢の方にもおすすめできる飲料です。

※アーモンドミルクのご使用は、1歳頃からおすすめします。

エコミルが選ばれる理由

EcoMil アーモンドミルクは、ナッツ飲料の世界的トップランナーであるスペインのニュートリオプス社が、栄養学的な研究を重ねて開発した消化のよいアーモンド製品です。風味豊かで飲みやすく、豆乳の風味が苦手という方にもご満足いただけるよう、一般消費者も参加しての綿密な味覚調査や味覚比較実験を行っています。小麦や大豆を含まないため、小麦あるいは大豆アレルギーの方にも安心です。また、全ての原材料は、スペインの国家的認定機関 ENAC の認証を受けた信頼できるオーガニック食品です。遺伝子組み換え原料を含まず、安全かつ地球環境にもやさしい製品です。

お召し上がり方

EcoMil のパウダータイプは簡単に水に溶けます。100ml の水またはお湯に対し 13g（大さじすりきり 2.5 杯程度）を目安に、お好みに応じて濃さを調節してください。またコーヒーや紅茶に加えたり、お料理やデザート作りなど、アイデア次第で様々なレシピに使えます。



お問い合わせ
株式会社ニシカワ
TEL: 092-431-5599 FAX: 092-431-5596

※こちらの商品は取扱い条件が異なります。ご希望の際は営業担当までお問い合わせください。

967-F9006*

有機アーモンドミルク (ブリック/アガベシロップ入)

¥980+税 LOT:6 W90×D60×H195 mm 1000ml
賞味期間：製造日から開封前1年半

そのまま飲めて、手軽に続けられる液体タイプのアーモンドミルク。ほのかな甘みのアガベシロップ入り。開封前によく振ってお召し上がりください。

【原材料】有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機コーンマルトデキストリン



967-F9008*

有機アーモンドミルク ストレート(ブリック/無糖)

¥980+税 LOT:6 W90×D60×H195 mm 1000ml
賞味期間：製造日から開封前1年半

甘味無添加だからお料理にも使いやすい液体タイプのアーモンドミルクストレート。開封前によく振ってお召し上がりください。

【原材料】有機アーモンド、有機タピオカスターチ、有機アーモンド香料



967-00100734*

有機ヘンプミルクストレート (ブリック/無糖)

¥980+税 LOT:6 W90×D60×H195 mm 1000ml
賞味期間：製造日から開封前1年半

別名ミラクルフードとも呼ばれるヘンプは、淡白でクセのない味わいが特長。ホットでもアイスでも、お料理やお菓子作りにも。

【原材料】有機麻の実、有機麻オイル、有機タピオカスターチ、ひまわりレシチン



967-00100736*

有機ココナッツミルク ストレート(ブリック/無糖)

¥980+税 LOT:6 W90×D60×H195 mm 1000ml
賞味期間：製造日から開封前1年3ヶ月

甘み無添加のすっきりとした味わい。ホットでもアイスでも、お料理やお菓子作りにも。開封前によく振ってお召し上がりください。

【原材料】有機ココナッツミルク、有機タピオカスターチ、ひまわりレシチン、ココナッツ香料、海塩



967-00101013*

有機ヘーゼルナッツミルク (ブリック/無糖)

¥980+税 LOT:6 W90×D60×H195 mm 1000ml
賞味期間：製造日から開封前1年半

ヘーゼルナッツの濃厚な味わい。ホットでもアイスでも、お料理やお菓子作りにも。開封前によく振ってお召し上がりください。

【原材料】有機ヘーゼルナッツ、有機タピオカスターチ、海塩、有機キャロブピーン粉、ヘーゼルナッツ香料



エコミル全商品に共通するポイント

- ✓ オーガニック
- ✓ 乳糖フリー
- ✓ 砂糖・ショ糖不使用
- ✓ グルテン不使用
- ✓ 大豆不使用
- ✓ コレステロールゼロ
- ✓ ナトリウム無添加
- ✓ 遺伝子組み換え原料不使用
- ✓ 保存料・化学香料不使用
- ✓ 高品質タンパク質

さまざまなニーズを叶えます！



- ◎健康的なダイエットをしたい
- ◎乳製品や大豆アレルギーがある
- ◎食事を通じて健康 & きれいになりたい



967-00100798*

有機アーモンド ミルクパウダー(糖類無添加)400g

¥2,980+税 LOT:6 Φ104×H150 mm 400g
賞味期間：製造日から開封前1年

栄養豊かな天然の恵みが染みわたる一杯。アーモンドの良質なタンパク質が含まれています。毎日使いやすいパウダータイプで、飲み物としてだけでなく、毎日のお料理やお菓子作りにも幅広くお使いいただけます。

【原材料】有機部分脱脂アーモンド、有機コーンマルトデキストリン、アーモンド香料、有機ヒプロテイン、植物エキス

EcoMil ブリックタイプとパウダータイプのそれぞれの特徴は？

ブリックタイプは、粉末加工済みのミルクにふたたび水を加え、その他の原材料を添加したものです。そのままドリンクとしてお飲みいただけるので、とても手軽で使いやすい製品です。飲みきりサイズも用意していますので、ナッツ&穀物ミルクという新素材を「まずは試してみたい」という方にもおすすめです。パウダータイプは、加工工程がシンプルでより原料に近い製品です。成分のほとんどが水であるブリックタイプに比べて経済的で、製造および輸送によって生じる環境負荷が小さいことも大きな特長です。また、濃度調整が効くため、お料理やデザート作りなどの幅も広がります。



EcoMil で作る簡単・おいしいレシピ

■ アボカドディップ

<材料>(1個分)

EcoMil アーモンドミルク
(パウダー)22g

アボカド・・・1個
水・・・大さじ1と1/2 (1.5)
にんにく・・・1カケ
レモン果汁・・・大さじ1～2 (お好みで)
醤油・・・大さじ1/2
塩・・・少々
粗引き胡椒・・・少々

<作り方>

1. アボカドは1cm角程度の大きさにカットしておく。
2. にんにくをすりおろす。
3. EcoMil は水で溶かしておく。
4. アボカド、にんにく、EcoMil、レモン果汁、醤油、粗引き胡椒をミルサーで混ぜ合わせたら、できあがり。(塩・胡椒を味を調べてください。)お好みのカットした野菜などにつけてどうぞ。

EcoMilを入れることでアボカドの風味がマイルドになります。程よいクリーム状になってお野菜にもなじみやすく大好評♪お子様も大人も美味しく召し上がれます。



■ さつまいものスープ

<材料>(4本分)

EcoMil アーモンドミルク
(パウダー)22g

こぶ出汁・・・350cc
玉ねぎ・・・小1/4個 (40g)
さつまいも・・・小2本(皮をむいた状態で150g)
じゃがいも・・・小1個(皮をむいた状態で40g)
塩・こしょう・・・適量

<作り方>

1. 玉ねぎは薄切り、じゃがいもとさつまいもは皮をむいて薄切りにし、水に20分ほどさらし、ザルにあげる。
2. さつまいもの皮のきれいな部分は飾り用に少しとっておき、水を少量入れた器に入れて、電子レンジで40秒ほど加熱。
3. 圧力鍋に油をひいて、1に塩・こしょうして中火で炒める。
4. 3にこぶ出汁200ccを入れてふたを開け、中火で加熱。シュールと音がしだしてから、2分加熱。
- ※加熱時間は圧力鍋の種類に応じて調整してください。
5. 圧力が下がったら、圧力なべのふたを開け、ミキサーに移し替える。EcoMil 1袋を入れ、ミキサーにかける。
6. 圧力鍋に5を戻し入れ、好みの濃さになるように、様子を見ながら残りのこぶ出汁を加える。
7. 味をみて、足りなければ塩・こしょうで味を調えながら、弱火にかけて温める。
8. 7を器によそって、仕上げに2のさつまいもの皮をきれいに切って浮かべたら、できあがり。



■ アーモンド風味白玉

<材料>

EcoMil アーモンドミルク
(パウダー)22g

白玉粉・・・60g
水・・・適量
[お好みで好きな果物]
いちご2粒、バナナ1/4、ペビーキウイ4粒
[ソース]
EcoMil アーモンドミルク (パウダー)・・・1袋
水・・・100cc
アガベシロップ・・・大さじ1

<作り方>

1. EcoMil を大さじ2杯程度の水で溶き、それを白玉粉に入れて練る。
※耳たぶ程度のやわらかさになるよう水をたして加減する。
2. 耳たぶくらいになったら1cm程度に丸めて沸騰したお湯で湯がき、浮かんできたら、氷水にとる。
3. 果物は食べやすい大きさに切り、白玉とあわせて器に盛り付ける。
4. ソースの材料を混ぜ合わせ、白玉&果物にかけたら、できあがり。



お問い合わせ

株式会社ニシカワ

TEL:092-431-5599 FAX:092-431-5596