

Coteaux Nantais

コトー・ナンテ



フランスで69年、変わらず愛され続ける老舗果樹園 Coteaux Nantais(コトー・ナンテ)の果実をまるごと使った、オーガニックフルーツシリーズ。自然との調和を重んじるバイオダイナミック農法を実践し、品質にこだわった、おいしいフルーツをお届けすることに日々真摯に取り組んでいます。有機材料のみで作られるから離乳食として小さなお子様も安心して食べることが出来、ギフトとしても喜ばれます。



フランスで69年。  
今も愛され続ける  
オーガニック  
フルーツブランド

- 有機 JAS、デメター認証取得
- バイオダイナミック農法
- ギフトにもおすすめ

## オーガニックフルーツをもっと身近に

フランスを代表するオーガニック果樹園 Coteaux Nantais(コトー・ナンテ)から、極上のフルーツジュースお届けします。バイオダイナミック農法を実践し、自然との調和の中ではぐくまれた、生命力あふれる果実たち。コトー・ナンテでは、栄養価の高いフルーツの皮を剥かずそのまま使用しています。気品あふれるオーガニックフルーツだからこそ存分に楽しめる皮ごとの味わいを、いつでもどこでも気軽にお楽しみいただけます。全アイテム、保存料・着色料不使用。有機 JAS 認証を受けたオーガニック食品です。



## デメター認証を取得

古代ギリシアにおける豊穡の女神の名を冠したデメター認証は、バイオダイナミック農法で生産された農作物や製品に与えられるものです。その基準は「バイオダイナミック有機農法によるデメター認証原料を最低でも水を含む全量のうち90%以上に使用する」「アルコール、キサンタンガム、レシチンなどの乳化材他の化学原料の使用不可」など、EUのオーガニック規定よりもさらに厳しく、ヨーロッパでは最も信頼のあるオーガニック認証とされています。



## バイオダイナミック農法を実践

1943年、2ヘクタールの農地から始まった果樹園コトー・ナンテ。1970年にオーガニック栽培を開始。その後、より自然に調和したバイオダイナミック農法に移行して現在に至ります。農園の総面積は94ヘクタールを超え、フランスを代表するブランドに成長しました。バイオダイナミック農法では、太陰暦に基づく「農業暦」に従って種まきや収穫などを行い、土壌生物を活性化します。つまり、土壌と動植物の相互作用だけでなく、鉱物や地球、太陽、月、惑星といった天体など、存在するすべての自然の要素間の関係を考慮に入れて実践するのです。数多くのワイン生産者、果物や野菜の生産者、畜産農家が注目している農法の一つです。

## コトー・ナンテの美味しいレシピ

コトー・ナンテの商品は、そのままはもちろん、デザートやドリンクの材料としても大変役立ちます。例えば、白玉団子とカットしたフルーツにスパークリングジュースを注いでフルーツポンチにしたり。様々なアレンジが楽しめます。



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

## スパークリングジュース

750ml : ¥1,680+ 税 LOT:6 Φ84×H315 mm

375ml : ¥1,080+ 税 LOT:6 Φ71×H265 mm

賞味期限 4年(未開封)

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

シュワシュワと軽い口当たりと爽やかなのど越しのスパークリングジュースは、楽しいお食事のひとつを引き立ててくれます。グラスに入れたときのきれいな色は、お祝いの席にもぴったり。子どもたちやアルコールが飲めない方も、華やかな場の雰囲気と一緒に楽しみいただけます。上品なボトルを素敵にラッピングして、親しい方へのプレゼントにもいかがでしょうか。保存料、着色料、砂糖不使用。賞味期限は未開封で4年。



### スパークリング有機リンゴジュース

967-F00895\* 750ml

まるごとリンゴのさわやかさに、微炭酸でのどごしアップ。楽しい席やギフトにもぴったりです。

【原材料】有機りんご(100%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース

967-F00897\* 750ml

ほんのりピンクに染まったラズベリーの甘酸っぱさがとにかくキュート。まるでロゼワインのような満足感たっぷりのジュース。

【原材料】有機りんご(91%)、有機ラズベリー(9%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴ&レモンジュース

967-00100623\* 750ml

爽やかなレモンが香るジュースです。オーガニックレモンとリンゴの爽やかな味わい。お食事シーンにもぴったり。

【原材料】有機りんご(95.5%)、有機レモン(4.5%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴ&カシスジュース

967-F00896\* 750ml

ちょっぴり大人っぽく、お祝いや贈り物にお勧めです。カシスが加わり上品で大人っぽい雰囲気におしゃれ度の高い一本です。

【原材料】有機りんご(95%)、有機カシス(5%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴジュース

967-F00899\* 375ml

まるごとリンゴのさわやかさに、微炭酸でのどごしアップ。楽しい席やギフトにもぴったりです。

【原材料】有機りんご(100%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴ&パッションフルーツジュース

967-00100624\* 750ml

パッションフルーツの芳醇な味わいが楽しめるジュースです。パッションフルーツとリンゴ、優雅な南国気分の組み合わせで大満足の美味しさ。

【原材料】有機りんご(93%)、有機パッションフルーツ(7%)、二酸化炭素



### スパークリング有機リンゴ&ラズベリージュース

967-F00901\* 375ml

ほんのりピンクに染まったラズベリーの甘酸っぱさがとにかくキュート。まるでロゼワインのような満足感たっぷりのジュース。

【原材料】有機りんご(91%)、有機ラズベリー(9%)、二酸化炭素



## Coteaux Nantais で作る簡単・おいしいスイーツレシピ

### ■スパークリングフルーツポンチ

<材料>(2人分)

スパークリング有機リンゴ&ラズベリー

ジュース 適量、水 適量

白玉粉 適量、お好みのフルーツ 適量

<作り方>

1. 白玉粉に水を加え、耳たぶ状の固さにひとくちサイズに丸めます。
2. 熱湯に(1)を入れ、浮いてきてから1分程度経過したら流水で冷めます。
3. 器に白玉団子とカットしたフルーツを入れ、スパークリングジュースを注いだらできあがり。

