

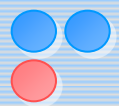


# Berry Up! のご提案

REAL FRUIT FRESH TASTE REAL EASY



マルカ商事株式会社 営業本部 食品営業部  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-1-8 TEL:03-5733-6511 FAX:03-5733-2771



4. オレゴンフルーツプロダクト社
5. Berry Up! とは
6. Berry Up!の特徴
7. 製品ラインナップ
8. 製品規格
9. フルーツの栄養成分強調表示基準
10. フルーツの栄養素と働き
11. 基本レシピ1
12. 基本レシピ2
13. 基本レシピ3
14. カクテル・モクテルレシピ
15. カクテル・モクテルレシピ
16. インフュージョン
17. スチーミング・インフュージョン
18. インフュージョン・ホットドリンクレシピ1・2
19. インフュージョン・ホットドリンクレシピ3・4



- オレゴンフルーツプロダクト社は、1935年にオレゴン州の州都セーラムで創業した、オレゴン州を代表するフルーツ加工メーカーです。
- 世界的に評価の高いワインの生産地でもあるオレゴン州は、ベリーやチェリー、プラム、グレープなど、フルーツの育成に最適な気候条件と土壌を兼ね備えています。
- 最適な条件で育ったフルーツを、完熟の状態に収穫し、フルーツ加工メーカーとしての長い経験と知識で製造した様々なフルーツ加工品を世界各国へ供給しています。



※写真はイメージです。

## ● Berry Up! とは？

### ● 注ぐフレッシュフルーツ

- フレッシュなフルーツで手軽にドリンクやデザートのアレンジ！

### ● ストローで飲んで楽しむ果肉感

- お口に入った果肉を噛む・食べることで満足度アップ！

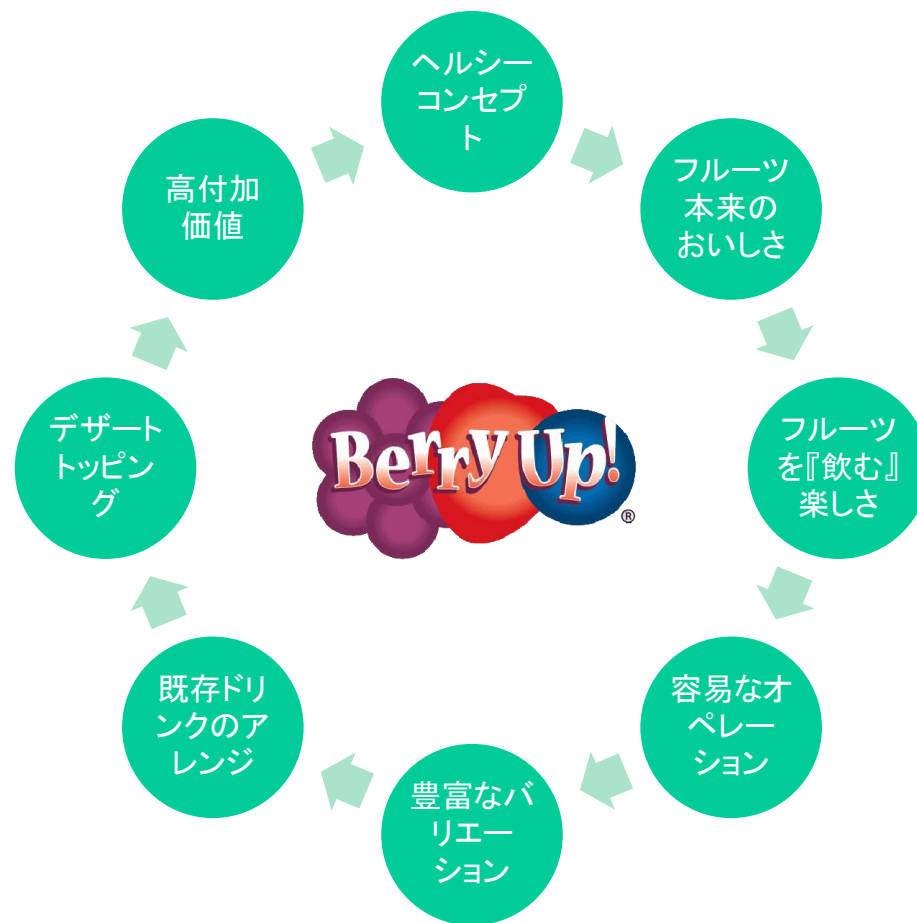
### ● フルーツの美味しさ栄養価をそのまま

- 加熱処理はしてありません。(※)

### ● 自然で優しい甘味

- ケーンシュガーのみを使用。  
(異性化糖不使用)

(※ブルーベリーのみ過熱処理をしております。)



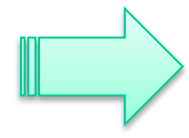
※写真はイメージです。

- オペレーションは  
とっても簡単！
  1. 30g(ワンフィンガー)のベリーアップをカップに注ぐ。
  2. 氷を入れる。
  3. レモネードやアイスティーなどを注ぐ。
  4. お好みでガーニッシュ。
  5. ストローを添える。
  6. ケーキやアイスクリームのトッピングとしてもOK

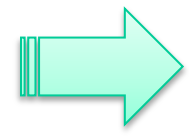
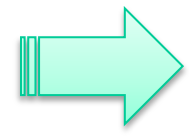


※写真はイメージです。

- Berry Up! ラインナップ
  - ストロベリー
  - ミックスベリー
  - マンゴー・パッションフルーツ
  - ピーチ



- 取り扱い検討中
  - ラズベリー
  - ブルーベリー
  - マリオンブラックベリー
  - チェリー



※写真はイメージです。

- Berry Up! 製品規格
  - 冷凍品
  - PETボトル
  - 992g(35oz)／ボトル
  - 12本／ケース
    - 出荷単位は担当営業にお問い合わせ下さい
  - 賞味期限
    - 解凍前:24ヶ月
    - 解凍後:7日以内を目安に、お早めにご使用下さい



※写真はイメージです。

## 栄養成分強調表示基準(生果実の栄養成分として五訂版による数値) ※その他を除く

	V-A	V-C	V-E	葉酸	食物繊維	その他
	μg	mg	mg	μg	g	
高い旨の表示基準値	<b>135</b>	<b>24</b>	<b>2.4</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	
含まれる旨の表示基準値	<b>68</b>	<b>12</b>	<b>1.2</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	
ストロベリー	1	<b>62</b>	0.4	<b>90</b>	1.4	
ラズベリー	2	22	0.8	<b>38</b>	4.7	
ブルーベリー	5	9	1.7	12	3.3	アントシアニン
ブラックベリー (ラズベリーとして)	1	22	0.8	<b>38</b>	4.7	アントシアニン
ピーチ	1	8	0.7	5	1.3	
マンゴー	51	<b>20</b>	1.8	<b>84</b>	1.3	
パッションフルーツ	<b>89</b>	<b>16</b>	0.2	<b>86</b>	0	



**ストロベリー**  
 ・高い旨: ビタミンC、葉酸  
 ・含まれる旨:



**ラズベリー**  
 ・高い旨:  
 ・含まれる旨: ビタミンC、葉酸、食物繊維



**ブルーベリー**  
 ・高い旨:  
 ・含まれる旨: ビタミンE、葉酸、食物繊維



**マリオンブラックベリー ※ラズベリーとして**  
 ・高い旨:  
 ・含まれる旨: ビタミンC、葉酸、食物繊維



**ピーチ**  
 ・高い旨:  
 ・含まれる旨:



**マンゴー**  
 ・高い旨: 葉酸  
 ・含まれる旨: ビタミンC、ビタミンE



**パッションフルーツ**  
 ・高い旨: 葉酸  
 ・含まれる旨: ビタミンA、ビタミンC

※調理によって失われるものがあります。

※写真はイメージです。

## フルーツに含まれている栄養素（生果実の栄養成分として）

	<b>ストロベリー</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨： ビタミンC、葉酸</li><li>・含まれる旨：</li></ul>
	<b>ラズベリー</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨：</li><li>・含まれる旨： ビタミンC、葉酸、食物繊維</li></ul>
	<b>ブルーベリー</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨：</li><li>・含まれる旨： ビタミンE、葉酸、食物繊維</li></ul>
	<b>マリオンブラックベリー ※ラズベリーとして</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨：</li><li>・含まれる旨： ビタミンC、葉酸、食物繊維</li></ul>
	<b>ピーチ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨：</li><li>・含まれる旨：</li></ul>
	<b>マンゴー</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨： 葉酸</li><li>・含まれる旨： ビタミンC、ビタミンE</li></ul>
	<b>パッションフルーツ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・高い旨： 葉酸</li><li>・含まれる旨： ビタミンA、ビタミンC</li></ul>

### フルーツに含まれている 栄養素の働き

#### ビタミンA

- ・皮膚や粘膜を健康に保ち、視力の低下を防ぐ為に不可欠。抗酸化力を持ち、免疫力を高める。

#### ビタミンB群(葉酸)

- ・赤血球の形成に不可欠で貧血を予防する。DNAの合成にも必要で、新陳代謝や成長を維持する。

#### ビタミンC

- ・体内でのコラーゲンの合成に不可欠で、皮膚や骨の健康を維持し、傷を修復する。免疫力の向上し、ストレスを和らげる。

#### ビタミンE

- ・抗酸化作用があり、血行を良くする老化防止のビタミン。がん、心筋梗塞、動脈硬化、脳卒中などの生活習慣病予防に効果がある。

#### 食物繊維

- ・コレステロールの吸収を抑制し、腸内の善玉菌である乳酸菌を増殖させる。便秘解消、動脈硬化など生活習慣病の予防作用がある。

#### 有機酸

- ・鉄分の吸収を促すことによる貧血を防止し、疲労物質である乳酸の分解を促進し、疲労回復作用がある。

#### アントシアニン

- ・特に視力改善、眼精疲労の回復効果が注目されているポリフェノールの一種。肝臓機能を向上し、血圧上昇を抑制する効果がある。

※調理によって失われるものがあります。

※写真はイメージです。

## ホームメイドスタイル フルーツレモネード 360ml

	使用食材	使用量	備考
1	ベリーアップ! (BU!)	30g	
2	はちみつ漬けレモンスライス	10枚	
3	飲料水	150ml	
4	はちみつレモン汁	30ml	
5	氷	120g	

## オペレーション

- ①カップにBU!を30g(1フィンガー分)入れる。
- ②氷を120g入れ、飲料水を150ml入れる。
- ③はちみつ漬けレモンスライスを10枚入れる。
- ④はちみつレモン汁を大きじ2杯(30ml)入れる。
- ⑤ストローと共にセッティングする。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前:冷凍2年／解凍後:冷蔵7日程



※写真はイメージです。

## ホームメイドスタイル フルーツ アイ스티ー 360ml

	使用食材	使用量	備考
1	ベリーアップ! (BU!)	30g	
2	アイ스티ー	150ml	
3	氷	120g	
4	レモンスライス	1枚	
5	ミントリーフ	1枚	

## オペレーション

- ①カップにBU!を30g(1フィンガー分)入れる。
- ②氷を120g入れ、アイ스티ー150ml入れる。
- ③レモンスライスとミントリーフを入れる。
- ④ストローと共にセッティングする。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前：冷凍2年／解凍後：冷蔵7日程



※写真はイメージです。

フルーツヨーグルトシェイク		360ml	
	使用食材	使用量	備考
1	ベリーアップ! (BU!)	30g	
2	飲むヨーグルト	75ml	
3	牛乳	75ml	
4	氷	120g	

## オペレーション

- ①シェイカーBU!を30g(1フィンガー分)入れる。
- ②他の食材をシェイカーに入れてシェイクする。
- ③シェイカーからグラスに注ぐ。
- ④ストローと共にセッティングする。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前：冷凍2年／解凍後：冷蔵7日程



※写真はイメージです。

ミックスベリー シトラス スプリッツァー		360ml	
使用食材	使用量	備考	
1 BU! ミックスベリー	30g		
2 グレープフルーツジュース	75ml	※	
3 レモンライムソーダ	75ml		
4 氷	120g		
5 ライムスライス	1枚		
6 ミントリーフ	1枚		

## オペレーション

- ①グラスにBU!を30g(1フィンガー分)入れる。
  - ②他の食材をグラスに入れてステアーする。
  - ③ライムスライスとミントリーフを添える。
  - ④ストローと共にセッティングする。
- ※グレープフルーツジュースを白ワインすればカクテルとしても。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前：冷凍2年／解凍後：冷蔵7日程



※写真はイメージです。

## ストロベリー モヒート

300ml

	使用食材	使用量	備考
1	BU! ストロベリー	30g	
2	ミントリーフ	10枚	※
3	ライム	1/2個	
4	ホワイトラム	45ml	※
5	氷	100g	
6	トニックウォーター	45ml	
7	ライムスライス	1枚	

## オペレーション

- ①グラスにBU!を30g(1フィンガー分)入れる。
  - ②ライムを絞ってグラスに入れる。
  - ③他の食材をグラスに入れてステアーする。
  - ④ライムスライスとミントリーフを添える。
- ※ミントリーフはトッピングにも使います。  
※ラムをシロップにすればノンアルコールのモヒートとしても。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前:冷凍2年／解凍後:冷蔵7日程



Strawberry Mojito

※写真はイメージです。

- **インフュージョンドリンク**
  - フレッシュミント、レモングラス、スライスジンジャー、タイムなど、お好みのハーブやスパイスの香味成分を、熱湯で10分ほどかけて抽出します。
  - 出来上がったインフュージョンドリンクは、温かいままでホットドリンクのベースとして、冷やしてコールドドリンクのベースとしてお使いいただけます。
  - 同様に加熱することでベリーアップ!の素材の風味を引き出す事ができます。



※写真はイメージです。

## ● スターミング インフュージョン

- エスプレッソマシンのスチームを使うと、インフュージョンドリンクをより手軽に、素早く作る事が出来ます。

- ① お好みのハーブやスパイスと、お水、そしてベリーアップ！を、スターミングピッチャーに入れる。
- ② スチームでお湯が沸騰するまで温める。  
※とても熱くなりますのでご注意ください。
- ③ カップに注いで出来上がり。

スターミングの前後に、必ずノズルの空ぶかしをして下さい。



加熱する原材料をピッチャーに入れて、沸騰するまでスチームします。音が無くなるタイミングが沸騰の目安です。

※写真はイメージです。

# Berry Up! Infusion Hot Drink Recipes



アップル&ストロベリーインフュージョン		210ml	
使用食材		使用量	備考
1	BU! ストロベリー	30g	
2	りんごジュース	180ml	
3	すりおろしショウガ	10g	小さじ2
ショウガに代えてシナモンでもOK		適量	

## オペレーション

- ①スチーミングピッチャーに食材を全て入れる。
- ②沸騰するまで加熱する。
- ③カップに注ぎ入れる。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前：冷凍2年／解凍後：冷蔵7日程

ストロベリー&レモンインフュージョン		215ml	
使用食材		使用量	備考
1	BU! ストロベリー	25g	
2	はちみつ	10g	
3	レモンスライス	5枚	
4	飲料水	180ml	
5	トッピング用レモンスライス	1枚	

## オペレーション

- ①スチーミングピッチャーに1～4の食材を入れる。
- ②沸騰するまで加熱する。
- ③カップに注ぎ入れる。
- ④レモンをトッピングに添える。

## 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前：冷凍2年／解凍後：冷蔵7日程

# Berry Up! Infusion Hot Drink Recipes



## ジンジャー&ミックスベリーインフュージョン 215ml

	使用食材	使用量	備考
1	BU! ミックスベリー	25g	
2	はちみつ	10g	
3	ショウガ(すりおろしorスライス)	15g	
4	飲料水	180ml	

### オペレーション

- ①スチーミングピッチャーに食材を全て入れる。
- ②沸騰するまで加熱する。
- ③カップに注ぎ入れる。

### 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前:冷凍2年／解凍後:冷蔵7日程

## ネーブル&マンゴーパッションインフュージョン 210ml

	使用食材	使用量	備考
1	BU! マンゴー・パッションフルーツ	30g	
2	オレンジジュース	180ml	

### オペレーション

- ①スチーミングピッチャーに食材を全て入れる。
- ②沸騰するまで加熱する。
- ③カップに注ぎ入れる。

### 保存方法／賞味期限

ベリーアップ 解凍前:冷凍2年／解凍後:冷蔵7日程