



2011年7月27日

株式会社 **イヅカ**

**キレート作用が効果的！**  
**「レモンスライス リキュール漬け」**

本格的な夏場を迎えて人気のシトロン(柑橘)系フルーツ。なかでもキリッとした酸味で多く使われているのがレモンです。  
 今月のお薦めは、そのレモンを輪切りにし、リキュールに漬け込んだ状態で冷凍にした「レモンスライス リキュール漬け」です。酸味と共にリキュールの風味が程よく香り、デザートに添えるなり、あるいはレアチーズケーキやパウンドケーキなどのトッピングとしても大変おいしい逸品です。

**\* おすすめポイント！**

- ・ 糖度 35° ±3、冷凍状態ですので鮮度が落ちていません。
- ・ 固形量 500g、内容量 1kg のスタンドパックになっていますので、保管も便利です。
- ・ オレンジなどと違い、比較的均一な輪切りとなっていますので、ロスが最小限です。
- ・ レモンに含まれるクエン酸による「キレート作用」により、鉄やカルシウムといった吸収されにくいミネラルを体に取り入れやすくします。  
 \*キレート作用には、体内に入った有害な化学物質を包み込んで排出させる作用もあります。

**\* 商品仕様**

品名	量目	レモンの効能
レモンスライス リキュール漬け	1kg × 15 / ケース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 風邪予防、美容効果(ビタミンC)</li> <li>・ 新陳代謝促進、疲労回復(クエン酸)</li> <li>・ 骨粗しょう予防(カルシウム)</li> </ul> 等々、メタボ対応型栄養素が豊富に含まれています



**\* 当社の対応**

リキュール漬けになっていないプレーンなレモンスライス、100%ストレートの果汁など、ご用途に応じてご提案出来ます。上記商品のご注文・お問い合わせはイヅカ営業部・大島までお願い致します。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1339)