

報道関係各位

マテルネ 

2018年3月1日リニューアル発売 低糖度なマテルネ 12種類
 そのまま召し上がれる、フルーツのおいしさを最大限に生かした、自然本来の味をお届けします。

日仏貿易株式会社(本社:東京都千代田区 / 代表取締役社長ギヨーム・カルー)では、1888年創業のフルーツ加工を専門に130年以上の歴史を持つベルギーの「マテルネ」コンポートをリニューアルいたします。

画像:りんご・コンポート

外国語表記面



日本語表記面

● マテルネ コンポートの特徴

糖度は、約22度～約40度以下、主果実含有量は、約60%～約90%としっかり果実感を味わえ、低糖度ジャム*より糖度が低く、すっきりした甘さです。保存料、着色料は不使用です。

*低糖度ジャムとは、糖度が40度以上55度未満のジャムのことを示します。(日本ジャム工業組合)
 マテルネは瓶が三角形になっています。三角の瓶ですので、蓋を開けるときに握りやすいです。
 リニューアルし、三角形の瓶を生かし、2面に日本語と外国語表記面にしました。よりフルーツのイメージに、透明な瓶とラベルなので、中身の果実感が分かりやすくなりました。

● おすすめの使い方

そのままでも、トッピングとして、ヨーグルトやパンにのせたり、生クリームとあえたり、マフィン、パウンドケーキなど製菓材料にも。手作りドレッシングや、お料理のアクセントとしてもお使いいただけます。

● コンポートとは?

コンポートとは、果物を丸ごと、もしくはカットしてから水や薄い砂糖水等で煮て作られるヨーロッパの伝統的な果物の保存方法です。ヨーロッパのレストラン等でもコンポートは、マッシュポテトのかわりにりんごコンポートなどはローストした肉料理に添えたりするときに出てきます。ジャムはどちらかというとパンにぬったりするイメージですが、コンポートというとそのまま食べるイメージがあります。ジャムとはその違いが大きいです。糖度が低いからそのまま食べられるのがコンポートです。

【業界向け】第52回スーパーマーケット・トレードショー2018(会期:2/14～2/16 会場:幕張メッセ)に出展します。小間番号:6-203、6-403



<http://www.smts.jp/index.html>

＜当リリースや画像等に関するお問い合わせ先＞

日仏貿易株式会社 プロダクト&マーケティング課 担当:藤原(ふじわら)
 TEL:03-5510-2664 Fax 03-5510-0131 mailto:hfujiwara@nbkk.co.jp
 本社住所:〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス

＜お客様からのお問い合わせ＞

日仏貿易株式会社 フリーダイヤル 0120-003-092
<http://www.materne.jp/>

参考資料 コンポート商品概要 <12種類> 参考小売価格:オープン価格

原産国名:ベルギー 販売場所:輸入食品販売店、一部スーパー、オンライン・ショッピングサイト等

商品名	りんご・コンポート	アプリコット・コンポート	プラム・コンポート	チェリー・コンポート
商品画像				
規格	280g	290g	290g	290g
商品特徴	サクサクとした食感のりんごが入った、デザートとして、また肉料理などに添えても。そのままでも召し上がれます。	アプリコット(あんず)は、カロテンが含まれ、その優しい甘さが特徴です。	甘酸っぱいプラム*の食感が味わえます。ヨーグルトとの相性が抜群です。*一般的に生のすももを「プラム」、乾燥したものは「プルーン」と呼ばれます。	甘さと酸味のバランスがよく、チェリーの果肉のしっとりとした食感が楽しめます。
主果実含有量	りんご 約85%	アプリコット(あんず)約85%	プラム 約80%	チェリー 約75%
糖度	約22度	約30度	約30度	約34度
原材料名	りんご、砂糖/クエン酸、酸化防止剤(ビタミン C)	あんず、砂糖/ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミン C)	プラム、砂糖、濃縮アロニア果汁/ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸	チェリー、砂糖/ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸、クエン酸 Ca
栄養成分 (100gあたり) [推定値]	熱量 93kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 22.5g (糖質 21g、 食物繊維 1.5g) 食塩相当量 0.01g	熱量 123kcal たんぱく質 0.8g 脂質 0.5g 炭水化物 29.5g (糖質 28g、 食物繊維 1.5g) 食塩相当量 0.03g	熱量 114kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 27.5g (糖質 26g、 食物繊維 1.5g) 食塩相当量 0.02g	熱量 138kcal たんぱく質 0.7g 脂質 0.5g 炭水化物 33.1g (糖質 32g、 食物繊維 1.1g) 食塩相当量 0.02g
商品名	オレンジ・コンポート	ラズベリー・コンポート	ストロベリー・コンポート	パイナップル・コンポート
商品画像				
規格	290g	290g	285g	285g
商品特徴	オレンジを果肉ごと使ってコンポートにしました。ほろ苦く甘酸っぱい風味が楽しめます。	ラズベリーの甘酸っぱい風味が楽しめます。アイスクリームやデザートのトッピングに最適です。	ストロベリーの甘い香りと食感が楽しめます。すっきりとした甘さに仕上げました。	サクサクとした食感のパイナップル。甘酸っぱくてさわやかな風味があとを引きます。
主果実含有量	オレンジ 約 75%	ラズベリー 約85%	ストロベリー 約 74%	パイナップル 約 85%
糖度	約 30 度	約 29 度	約 29 度	約 29 度
原材料名	オレンジ、砂糖/ゲル化	ラズベリー、砂糖/ゲル化剤	いちご、砂糖、濃縮アロニア果	パイナップル、砂糖/ゲル

	剤(ペクチン)、クエン酸、 クエン酸 Ca	(ペクチン)	汁/ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸	化剤(ペクチン)、クエン酸、酸化防止剤(ビタミン C)
栄養成分 (100g あたり) [推定値]	熱量 131kcal たんぱく質 0.8g 脂質 0.5g 炭水化物 31.4g (糖質 30g、 食物繊維 1.4g) 食塩相当量 0.01g	熱量 121kcal たんぱく質 1.1g 脂質 0.5g 炭水化物 30.2g (糖質 28g、 食物繊維 4.2g) 食塩相当量 0.01g	熱量 114kcal たんぱく質 0.6g 脂質 0.5g 炭水化物 27.5g (糖質 26g、 食物繊維 1.5g) 食塩相当量 0.01g	熱量 121kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 29.1g (糖質 28g、 食物繊維 1.1g) 食塩相当量 0.01g
商品名	ルバーブ・コンポート	カシス・コンポート	ブルーベリー・コンポート	マンゴー・コンポート
商品画像				
規格	280g	300g	285g	290g
商品特徴	ヨーロッパではタルトやジャムに使われ、独特の甘酸っぱさが特徴です。	リキュールなどでも人気の高いカシスがコンポートになりました。カシスの酸味とつぶつぶとした食感をお楽しみいただけます。	健康的なイメージの強いブルーベリーを粒ごと使用しています。摘み立てのブルーベリーの自然な風味です。	濃厚でコクのあるマンゴーをコンポートにしました。マンゴー本来の甘さを味わえます。
主果実含有量	ルバーブ 約 90%	カシス 約 60%	ブルーベリー約 80%	マンゴー 約 85%
糖度	約 28 度	約 40 度	約 31 度	約 29 度
原材料名	ルバーブ、砂糖/増粘安定剤(カロブیینガム)	くろすぐり、砂糖/クエン酸 Na、ゲル化剤(ペクチン)	ブルーベリー、砂糖/ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸、乳酸 Ca	マンゴー、砂糖/ゲル化剤(ペクチン)、クエン酸、酸化防止剤(ビタミン C)
栄養成分 (100g あたり) [推定値]	熱量 116kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 28.9g (糖質 26g、 食物繊維 2.9g) 食塩相当量 0.01g	熱量 152kcal たんぱく質 0.8g 脂質 0.5g 炭水化物 38.1g (糖質 34g、 食物繊維 4.1g) 食塩相当量 0.20g	熱量 127kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 32.1g (糖質 28g、 食物繊維 4.1g) 食塩相当量 0.01g	熱量 114kcal たんぱく質 0.5g 脂質 0.5g 炭水化物 27.7g (糖質 26g、 食物繊維 1.7g) 食塩相当量 0.02g

日仏貿易 会社概要

日仏貿易株式会社

ホームページ: www.nbkk.co.jp

設立: 1954 年 5 月 31 日

代表取締役社長: ギヨーム・カルー

本社: 本社: 東京都千代田区霞が関 3-6-7

事業内容: 食品、飲料等の輸入販売

取扱いブランド: モナン、アルチェネロ、マテルネ等

日仏貿易株式会社は、フランスのデニスグループ(旧ドニ・フレールグループ)の 100%出資により、日本法人として設立された総合商社です。高品質かつ斬新な食材及び飲料ブランドを、各メーカーと連携し、日本市場において拡大することを目指し、単にお客様へ商品を送り届けるだけでなく、商品の持っている文化と伝統をも伝えつづけていきたいと願っています。