CITRUS

冷凍シトラス活用術

Tropical Maria
トロピカルマリア

ASC's Kitchen

ドリンク

DRINK

デトックスウォーター

凍ったままのシトラス3種を瓶に入れ、水を注ぐだけで簡単にできます。
2時間程度置くと、よりシトラスの風味が感じられます。

レモンサワー

巷で人気の、たっぷりと冷凍レモンの
入ったサワーです。
洗う・カット・冷凍の手間が省けます。

ライムモヒート

さわやかなドリンクの定番「ライムモヒート」が
簡単にできます。
コストのかかるライムを、安定供給できます。

フレーバービール

いつものビールに、オレンジ、ライム、レモンの果汁を
入れ、飾るだけで人気のフレーバービールが出来ます。
苦味が柔らぎ、飲みやすいビールになります。

シトラスサングリア

オレンジジュースにシトラス3種を漬け込みます。1晩寝かせれば美味しいサングリアの出来上がりです。
ワインと合わせてどうぞ！（グレープジュースでも美味しくできます）

デザート
DESSERT

オレンジザッハトルテ

チョコレートを使用する代表的なケーキです。オレンジの酸味とチョコレートは華やかさと美味しさが抜群です。

オレンジパウンドケーキ

パウンドケーキを焼く際に、オレンジの果汁を入れ、トッピングをして焼きます。香り豊かなケーキが焼けます。

レモンケーキ

クリームチーズケーキとレモンの相性は抜群です。
トッピングとして飾ると、レモンの風味がケーキを引き立てます。

レモンマーマレード

スライス済みのレモンですので、後は砂糖を入れて煮るだけです。簡単にホームメイドのジャムができます。

フード
FOOD

タコとオレンジのマリネ

オレンジの優しい酸味を使ったマリネです。簡単にでき、
酸味の苦手な方にも召し上がっていただけます。

フォー（ベトナムヌードル）

ベトナムの国民食フォーには、必ずライムが付いてきます。
ライムの酸味によりさっぱりと召し上がれます。

チキンのレモンカレーソース

カレーの風味が食欲をそそる一品です。
レモンがバターの風味を引き立てます。

サーモンのオレンジソテー

フライパンでグリルしたサーモンを取り出し、バターとオレンジを入れソースを作ります。
簡単に贅沢なメニューが出来ます。

レモン鍋

出汁を取った鍋に、レモンを浮かべ味を調えます。
さっぱりした鍋は、肉にも野菜にも合います。

オレンジと人参のサラダ

ドレッシングにオレンジ果汁を加えるだけで、トロピカルなサラダに変わります。
是非お試しください。

タイ風カレー

タイのグリーンカレーにライムを添えて、召し上がる前にひと絞りしてください。
ライムの香りが広がり、エスニック感たっぷりです。

アサリのワイン蒸しレモン風味

アサリのワイン蒸しを、レモンの果汁を使い味を整えます。
見た目にもおしゃれな一品となります。

レモンとサーモンのパスタ

クリームソースパスタの仕上げに、レモンもひと絞りくかけてください。
あっさりとしたパスタで、いくらでも召し上がれます。

肉団子のオレンジ風味

甘酢だれを作る際に、オレンジ果汁を絞ります。
柔らかい酸味がお子様にも食べやすくなります。

付け合わせ

TOPPING

料理にトロピカルマリアのシトラスシリーズを添えるだけで、色どり豊かな一品となります。召し上がるときにひと絞りすると、シトラスの香りと優しい酸味が料理をより一層引き立てます。

生牡蠣のレモン添え

スモークサーモンのレモン添え

唐揚げのレモン添え

とんかつのレモン添え

サーモン握りのレモン添え

CITRUS

シトラスは絞る、飾るなど用途は様々ですが、手間やロスを省くことができるトロピカルマリアのシトラスシリーズは、ご満足いただけるアイテムです。
また、急速冷凍をしていますので、収穫時の瑞々しさと香りが楽しめます。
＊種が含まれている場合があります。

ライム
LIME

ベトナムの国民食であるフォーには必ず「ライム」が添えられています。そのような背景もあり、ベトナム南部では「ライム」が豊富に栽培されております。近年は日本との繋がりも多く、農業の面に於いても「日本基準」を採用した農法が用いられております。皮ごと使用する「ライム」ですので、安心・安全なものをお届けします。

商品名	トロピカルマリア カット・ライム	トロピカルマリア ライム・スライス
商品コード	760260	760346
原材料	ライム	ライム
原産国	ベトナム	ベトナム
荷姿	500g x 20袋	500g x 20袋
賞味期限	製造から2年間	製造から2年間
JANコード	4543567007328	4543567007564

カット・ライム

ライム・スライス

オレンジ
ORANGE

スペイン産オレンジを使用しています。
スペインは「オレンジ」の一大産地であり、その国内使用量・輸出量も世界で群を抜いております。太陽をしっかり浴びた「オレンジ」を使用していますので、香り・味・カラーに自信があります。色々なシーンでお使い頂けます。

商品名	トロピカルマリア カット・オレンジ	トロピカルマリア オレンジ・スライス	トロピカルマリア オレンジ・ハーフスライス
商品コード	760291	760292	760293
原材料	オレンジ		
原産国	スペイン		
荷姿	500g x 20袋		
賞味期限	製造から2年間		
JANコード	4543567007403	4543567007410	4543567007427

カット・オレンジ

オレンジ・スライス

オレンジ・ハーフスライス

レモン
LEMON

スペイン産のレモンを使用しています。
オレンジ同様スペインでは「レモン」の収穫量も豊富です。果汁も豊富なスペイン産「レモン」は、ドリンク・揚げ物・サラダと様々なシーンで活躍します。
使用量の割には使いづらい「レモン」ですが、トロピカルマリアのレモンは、皆様の悩みを解決できるアイテムです。

商品名	トロピカルマリア カット・レモン	トロピカルマリア レモン・スライス	トロピカルマリア レモン・ハーフスライス
商品コード	760288	760289	760290
原材料	レモン		
原産国	スペイン		
荷姿	500g x 20袋		
賞味期限	製造から2年間		
JANコード	4543567007373	4543567007380	4543567007397

カット・レモン

レモン・スライス

レモン・ハーフスライス

お問い合わせ
株式会社アスク
ASC Co., Ltd.

本社
〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-8-3
神田91ビルディング 5階
TEL:03-5244-4660　FAX:03-5244-4670

www.asc.co.jp

西日本営業本部
〒541-0057　大阪府大阪市中央区北久宝寺町1丁目7-10 ATRIUMビル7A
TEL:06-6940-0750　FAX:06-6940-0751

九州支社
〒810-0041　福岡県福岡市中央区大名2-12-15
赤坂セブンビル7階
TEL: 092-406-9490　FAX: 092-406-9495