

## オーストリア特産！

- 35% 植物性プロテイン
- 100% 追跡可能
- 100% オーストリア産（遺伝子組換えなし）

## オーストリア産オーガニックパンプキンシード

当社のパンプキンシード製品の原料は、オーガニック認証を持つオーストリアの農家が作る最高の有機パンプキンシードです。  
 ※オーストリアは遺伝子組み換えを禁止しています。



### パンプキンシードオイル

- 地理的表示保護（シュタイヤールク州）
- 日・EU間で保護されるGI製品
- 非加熱&低温圧搾



### パンプキンシード

- 非加熱
- ロースト&塩
- チョコレートコーティング
- 粗刻み



### シード・オイル入りペースト

- ヴィーガン
- 香ばしい味わい



# シュタイヤーマルク州産パンプキンシードオイル



知る人ぞ知るパンプキンシードオイルはオーストリアの名物。

オーストリアでは伝統的に親しまれている高品質なオイルです。中でもウィーンの南、スロヴァキアとの国境付近に位置するシュタイヤーマルク州はヨーロッパでも有名な特産地です。

シュタイヤーマルク州原産のオイルカボチャを使用したパンプキンシードオイルは、同州のPGI（地理的表示保護）製品だけでなく、日本とEU間で保護されているGI製品でもあります。

濃緑色のオイルはナッツのような甘い香りが素晴らしく、コクがあり、味わい深い美味しさです。

そのままスプーンでお飲みいただくのもいいですが、奥深い味と独特の香ばしい風味は、ドレッシングやソースとしてサラダ、スープ、マリネ、肉や魚料理などの料理仕上げにも最適です。

野菜にかけたり、パンにつけて食べたり、生で使われる事をお勧めします。オーストリアではスイーツにも使われ、ヨーグルトやアイスクリームにかけても美味しく召し上がれます。特にお勧めは納豆です。

ヨーロッパなどではカボチャの種を薬用として様々に活用してきた歴史があります。その種は、ビタミンEや不飽和脂肪酸などの栄養素が豊富に含まれ、今でも健康増進として使用されることもあります。



パンプキン シードオイルのレシピは、右記QRコードから、ウェブでご覧ください。

