

Gourmet First Class

グルメ・ファーストクラス

誌上でめぐる食の旅。

Vol.78 / 2015
Midsummer

真夏号



世界が認めた美味。
熟成黒にんにく。

ビタミンカラーが楽しい！
ひんやりフルーツ。



酢屋が作る
ヘルシーなお酢ドリンク。



暑さを忘れる美味との出会い。

「桃の女王」を贅沢に
本格フレンチ仕立て。



Jalux

カタログ有効期限 2015年9月30日

お申込みフリーダイヤル(受付時間/午前9:30～午後5:30)

0120-25-39-22

インターネットならさらにお得！

期間限定 JALショッピング
10%割引優待クーポン進呈中！
2015年7月24日迄

JALUXグルメ

検索

QRコードから
簡単アクセス



JALクーポンで
お買い物ができます。

「JALクーポン」での詳しいご利用方法は、
別紙「お申込みのご案内」をご確認ください。



京丹後フルーツガーリック

想い伝える

The Fascinating Stories of Specialty Foods

世界が認めた美味。 熟成黒にんにく。

京丹後で、土作りから熟成まで一貫生産。

黒

にんにくは体によさそうだけ
ど味が...という方、「京丹後フ
ルーツガーリック」をぜひお試しください。
さい。京野菜で有名な京丹後で、土
作りから熟成まで一貫生産した「黒
にんにくを越えた黒にんにく」と評
されるほどの美味しさです。特別に

契約栽培したにんにくに、一切何も
加えることなく60度以上の高温環
境で1カ月間じっくり熟成。にんにく
独特の臭みや辛みが別の成分に転換
し、柔らかくまるでドライフルーツの
ような味わいに。甘酸っぱい美味しさ
は、まさにフルーツです。



調理例

素材の味と深みを引き出して意外な美味に！
さまざまな料理にも使えます。

「京丹後フルーツガーリック」は簡単につぶせるので、和洋中
エスニック、さまざまな料理に加えることができます。特にクリー
ムチーズとの相性は抜群！アイスクリームにトッピングするなど、
アイデア次第で意外な美味しさが発見できます。

三ツ星店も採用！刺激臭がなく、
フルーティーな味わい。

「今」までこんな美味しい黒にんにくがあった？」と
試した人から大絶賛の「京丹後フルーツガー
リック」。刺激臭がなく、フルーティーな甘酸っぱさが
ねっとり広がります。皮をむいてそのまま1粒ずつ
味わうほか、料理の隠し味にも。スペインの三ツ星レ
ストラン「マルティンペラサテギ」のシェフも、この類
稀なる味と食感に魅せられた一人。なんとデザート
の素材に用いています。体にいいものも美味しくなけ
れば続きません。これならおすすめですよ！



三ツ星レストラン「マルティン・ペラサテギ」
オーナーシェフ ペラサテギ 氏



京丹後フルーツガーリック
生産者代表 早川雅映 氏

京丹後フルーツガーリック

申込番号 D2078-91544

5,556円(税込6,000円)

〈日本産〉●内容：2個（Sサイズ）×4袋・計8個 ●常温540日 代引不可

送料含む



電話申込先 ☎0120-25-39-22
《受付時間》午前9:30～午後5:30土・日・祝日も承ります。

FAX申込先 ☎0120-25-39-89
《24時間受付》