



# アンジェリーノプラム

カリフォルニアで栽培されているアンジェリーノプラムを天日乾燥して作ります。プルーンではなく、プラム（すもも）です。

一般的なドライフルーツにはない瑞々しさとシャキシャキした食感が特徴です。プラム本来の甘さと酸味があり、爽やかなあじわいです。

名称	乾燥果実
原材料名	プラム／保存料（亜硫酸塩）
内容量	11.34kg
保存方法	冷蔵
原産国	アメリカ

栄養成分		
カロリー	268	Kcal
たんぱく質	3.4	g
脂質	0.3	g
炭水化物	66.6	g
食物繊維	7.4	g
食塩相当量	0.1	g
カリウム	780	mg



アンジェリーノプラムを刻んで  
サラダに混ぜてみました。



ANGELINO（アンジェリーノ）という品名は、イタリアやスペインの男の子に付けられる名前です。「天使のように」という意味が込められております。このプラムもそのような思いが込められて、名づけられたのでしょうか。（このアンジェリーノプラムは、1995年にアメリカの会社によって開発されました。）