

おいしいオルゾ食品

■オルゾ・ブレッド

血液をサラサラにし、体内の代謝を良くするという “大麦の力” を、そのまま閉じ込めました。

パンの甘みのなかにも、オルゾの苦味がほんのりただよい、他では決して味わえないパンとなっています。

酸味の効いたジャムやはちみつ、チーズなどにも良く合います。もちろんバター等にもよく合います。



■オルゾ・グリッシーニ

「オルゾ」はイタリア人なら知らない人はいない飲み物ですが、このオルゾとグリッシーニが一体になったイタリアで大人気のお菓子がオルゾ・グリッシーニです。もともとグリッシーニは白いのですが、オルゾを混ぜることで、いかにも体に良さそうな茶褐色のグリッシーニになりました。



■オルゾ・フルット

フルットとは、イタリア語で「木の实」を意味します。オルゾ・フルットは、オルゾを練りこんだパンの中にクルミといちじく、外にはカボチャやヒマワリの種、などをまぶして作りました。

1 cm 程度の厚さにスライスして、そのまま食べても、またクリームチーズやホイップクリームなどをかけて食べても、おいしい。ティータイムにもぴったりです！



■オルゾ・ベーグル

ニューヨーク生まれのベーグルにオルゾを混ぜました。ヘルシーなオルゾ風味のベーグルに仕上がっています。



■オルゾ・スコーン

イギリス人のティータイムにかかせないスコーン。植物繊維と必須アミノ酸をたっぷり含んだオルゾを練り込みました。

オルゾならではの風味とスコーンの味わいがお楽しみいただけます。



■オルゾ・パスタ

日本人にはイカスキューパスタに見えるかも…。オルゾを練りこんで、一層健康なパスタに仕上がりました。オルゾの風味で一段とおいしくお召し上がりいただけます。



■オルゾ・マドレーヌ

食物繊維、アミノ酸、各種ミネラルのいっばいつまったオルゾが、たっぷり入った健康美食です。オルゾが1個につき、約6g（含有率約10%）も入っています。

大麦は、血液の流れをサラサラにし、一般的にコレステロール低下、糖尿病予防、高血圧予防、肥満予防などの効果があるといわれます。



■その他

オルゾ（オーガニック大麦）を材料とした、ヘルシーでおいしい洋菓子類なども人気です。工夫しだいで、健康志向のお客様が喜ぶ、多彩な品揃えを可能にいたします。



▲オルゾ・ロール



▲オルゾ・ビスケット



▲オルゾ・プリン