

# ワルツ Nuts & Dried fruit



ナツツのアレンジ  
レシピはこちら



珈琲に合う



アラブのデーツ  
クナイジ種 100g

黒蜜を食べているような  
甘さはコーヒーにピッタリです。

紅茶に合う

アラブのデーツ  
カラース種 100g

毎日食べろに丁度良い、  
キャラメルのようなマイルドな  
甘さです。

アラブのデーツ  
シリーズ 各 ¥356 ▶ ¥320

ドライフルーツ  
デーツ

お砂糖不使用のヘルシーおやつ!  
デーツは、甘味の強い食材のため、ダイエット中に  
甘い物が食べたくなったときに重宝されます。

アーモンド



脂質をエネルギーに変える際に  
役立つビタミンB2や、自律神経の  
働きを助けるビタミンEが豊富です。



お出で割れろサクッと食感の  
アーモンドです。

トン  
機能性発芽  
アーモンド  
60g  
¥324 ▶ ¥288

ナツツの豆知識

カシューナッツ



ビタミンB1、鉄分やマグネシウム、  
亜鉛が豊富で、肉・魚を食べないと  
不足してしまう栄養素を補えます。



夏にピッタリ!  
ハーブスパイス風味のカシューナッツ&  
トマトチップスです。

トン  
カシューと  
トマチ  
45g  
¥324 ▶ ¥288



多くのオメガ3脂肪酸が含まれ  
おり、血液をサラサラにしてくれる  
効果が期待できます。

ワルツ  
生クルミ  
(米国産)  
500g  
¥1,296  
▶ ¥980

1kg  
¥1,998  
▶ ¥1,580

1日25gが目安。

スタッフイチオシです!!

3種のナツツを合わせて、夏に不足しがちなエネルギー補給をしましょ♪

ワルツ 毎日食べるミックスナツツ

200g ¥680 ▶ ¥580

3個まとめ ¥2,040 ▶ ¥1,680

油で揚げない、クルミが甘い、オリジナル焙煎で  
塩味なしでも美味しい、毎日食べるようにピッタリな、  
拘りのミックスナツツです。

スタッフイチオシです!!

7月22日はナツツの日

わかるほど嬉しい美味しい!

## ナツツ・ドライフルーツキャンペーン

キャンペーン期間: 2023年7月5日(水) ~ 8月4日(金)

ナツツの豆知識

アーモンド



脂質をエネルギーに変える際に  
役立つビタミンB2や、自律神経の  
働きを助けるビタミンEが豊富です。



お出で割れろサクッと食感の  
アーモンドです。

トン  
機能性発芽  
アーモンド  
60g  
¥324 ▶ ¥288

カシューナッツ



ビタミンB1、鉄分やマグネシウム、  
亜鉛が豊富で、肉・魚を食べないと  
不足してしまう栄養素を補えます。



夏にピッタリ!  
ハーブスパイス風味のカシューナッツ&  
トマトチップスです。

トン  
カシューと  
トマチ  
45g<br



# ワルツ

## 夏のあたらしい Recipe



レシピ

イタリア・シチリアの  
アイスデザート

### カッサーータ



イタリア・シチリア発祥のアイスデザートです。クリームチーズをヨーグルトにしたり、お好みのドライフルーツ・ナッツを入れたりアレンジは無限大。ビスケットやクッキーで挟んで、アイスサンドにするのもおすすめです。  
自分好みのカッサーータを作ってみませんか？

#### 主な材料

- クリームチーズ  
フィラデルフィア  
クリームチーズ 200g
- 生クリーム  
スジャータ 純乳脂40%  
200ml
- グラニュー糖  
ワルツ グラニュー糖  
500g
- お好みの洋酒  
ドーバーラム45°(ホワイト)  
100ml
- お好みのナッツ  
ワルツ 毎日食べる  
ミックスナッツ 200g
- お好みの  
ドライフルーツ  
イシカワドライフルーツ  
フルーツミックス 155g
- クーベルチュールチョコレート  
ワルツ クーベルチュールチョコレート  
スイート 57% 110g

※洋酒は独立店のみの取扱いとなります。



レシピ

お客様リクエスト商品!!  
入荷しました!!



ユウキ シリコンメッシュ(S)10取  
280×240mm  
¥1,320 ▶ ¥1,020

(M)8取  
380×290mm  
¥2,310 ▶ ¥1,780

仕上がり  
になります。



ワルツ  
バトンショコラ  
(焼き込み用チョコ)  
100g(約30本)  
¥378 ▶ ¥348

ワルツ  
ピスタチオダイス  
10g  
¥270 ▶ ¥248  
50g  
¥980 ▶ ¥890

※50gは一部店舗のみお取り扱いがございます。



夏はレモン  
に最適  
です。

#### 主な材料

- 薄力粉
- 卵
- アーモンドブードル
- 純粉糖
- バター(食塩不使用)
- レモン果汁
- グラニュー糖
- ピスタチオダイス



明治  
フレッシュバター  
(食塩不使用)  
450g

ブティバ 純粉糖  
(グラニュー糖100%)  
250g



ワルツ  
ピスタチオダイス  
10g