

Livardia Powder

世界最高品質の食品パウダー

「きらきらパウダー」は、独自の低温ドライ加工による最小限の処理により、最大限の素材の風味、色、栄養が保持されています。きらきらと光っているのは、何かを加えているのではなく、低温ドライ加工の工程による特別な産物です。

- ラゲジュアリーな空間に相応しい華やかな一皿を演出します。
- 凝縮された味と風味はフレッシュの素材に劣らぬ美味しさです。
- 面倒な下ごしらえは必要ありません。無駄もありません。

記念日、誕生日、クリスマス、女子会、自分へのご褒美

..... お客様の大切なひと時をもてなす至福の一皿に是非ご利用ください。



100% Raspberry



100% Mango



Shiraz Wine



原産国：オーストラリア

賞味期限：未開封 2年

規格：内容量 50g / アルミチャック袋

販売者：株式会社 TAO

〒136-0082 東京都江東区新木場 3-6-7

※HACCP、AQIS、オーガニック、ハラル認定を取得したオーストラリアの工場で製造されています。

※40年の実績と信頼のある国内の工場で、外食シーンで使いやすい50gにリパッケージしています。

フランス国家最優秀職人 MOF ニコラ・ブツサン氏の協力と指導で開発された最高品質のマカロン



DE・QUALITE ■■■

フレーバー15種以上

ロゴ入りマカロン

返礼品、記念品、ウエルカムスイーツなどに

ロゴ・デザインのご相談も承ります。



“マカロンが好きになるマカロン”

フワッ、サクッとした生地にはさまれたジュシーで香り豊かなフイリングと、絶妙に組み合わせた2種類のクリームが特徴です。

【フレーバー】

マンゴー、オレンジ、ピスタチオ、コーヒー、レモン、クリ、サクラ、ゴア、マツチャ、カシス、リンゴ、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、スイートチョコレート、バニラ、ユズ

【マカロンサイズ】

直径約47mm×厚さ約25mm

【賞味期限】

冷凍60日（解凍後冷蔵3日以内）

【製造ロット】

画像一種50個〜



イベントマカロンデザインサンプル



＜お問い合わせ・ご注文は＞

株式会社TAO 食品事業部

〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7 TEL:03-3522-1180 FAX:050-3488-3276

担当：池田智子(090-4199-7229) 鷹野梨菜(090-8605-7778)

～シチリアの美味しさをそのままに～

オーガニックレモン果汁

濃縮還元をしていないレモンから絞ったままの 100% ストレート！

安心・安全・高品質

イタリア・シチリア島で太陽をたっぷり浴び、有機栽培されたレモンから絞った新鮮な果汁を、
厳しい管理のもとに国内の有機 JAS 認定工場で充填しています。
嫌な薬品っぽさがないのが特徴です。



原材料名：有機レモン

原産国：イタリア

規格：720ml×6本 150ml×12本

賞味期限：9ヶ月

保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温で保存

お問い合わせ・ご注文は

株式会社TAO 食品事業部

〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7

TEL：03-3522-1180 FAX：050-3488-3276

担当：池田、鷹野

～妥協なき品質への拘り～

PODÖR のバルサミコ酢

厳しい検査にパスした 100% ナチュラルの最高品質の素材よりつくられています。
また製造工場では厳しい基準を取り入れ衛生面と透明性に注意を払い生産されています。



品名：アップルバルサミコ酢クレマ / サワーチェリーバルサミコ酢 / 洋なしバルサミコ酢ベルベット

原材料名：りんご濃縮果汁 りんご酢 / 果実酢（サワーチェリー）サワーチェリー濃縮果汁 / 実酢（洋なし）洋なし濃縮果汁

原産国：ドイツ / オーストリア / オーストリア

規格：100ml×6本

賞味期限：3年

保存方法：直射日光、高温多湿を避け常温で保存

<お問い合わせ・ご注文は>

株式会社TAO 食品事業部

〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7 TEL:03-3522-1180 FAX:050-3488-3276

担当：池田智子(090-4199-7229) 鷹野梨菜(090-8605-7778)

<OEM 対応できます>

Juicy.

こだわりの国産ストロベリー果汁100%ジュース

日本全国から厳選された国産果汁にこだわった
無添加、ストロベリー果汁の濃厚な味わいを産地からお届けします。
産地でしか出会えない驚きをお楽しみください。



【新発売】岩手県産キャンベルアーリー

お問い合わせ・ご注文は

株式会社TAO 食品事業部 〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7
TEL:03-3522-1180 FAX:050-3488-3276 担当:池田、鷹野



TAO



宮崎県産
日向夏
HYUGANATSU

柑橘の一種「日向夏」は、小夏みかんなどの愛称で呼ばれる宮崎県の特産品。酸味が少なく、さっぱりとした味わいが特徴の品種。クエン酸、ペクチン、ビタミンC、βカロチンなどの栄養成分が多く含まれる自然食品。JUICY CO. では、特産地である宮崎県で生産された日向夏のみを使用。
原材料名：日向夏（宮崎県産）
内容量：200ml



愛媛県産
不知火
SIRANUI

柑橘の一種「不知火」は、糖度が高く、濃厚な味が特徴の品種。βクリプトキサンチン、ビタミンC、クエン酸、ペクチンなどの栄養成分が多く含まれる自然食品。
ビタミンC、βカロチンなどの栄養成分が多く含まれる自然食品。みかん産地として名高い愛媛県で生産された不知火の中でも、JUICY CO. では、糖度が13～16%含まれる果実だけを使用。
原材料名：不知火（愛媛県産）
内容量：200ml



長野県産
シナノゴールド
SINANOGOLD

「シナノゴールド」は、長野県産が長年かけて育成したりんご3兄弟の一つ。14-15%程度の糖度と程よい酸味とのバランスが良く、ヨーロッパをはじめとして海外でも人気の高い黄色いりんご。クエン酸、リンゴ酸、カリウム、ペクチンなどの栄養成分が多く含まれる自然食品です。
JUICY CO. では、特産地である長野県で生産されたシナノゴールドのみを使用。
原材料名：りんご（長野県産）
内容量：200ml

<OEM 対応できます>

鰹節と宗田鰹節の粉をベースに、

昆布・胡麻・青のり・梅しそ・あられをミックスしたパウダードレッシング。



梅しそ味

青のり味



お問い合わせ・ご注文は、TEL:03-3522-1180 FAX:050-3488-3276 担当:池田、鷹野
〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7 株式会社TAO 食品事業部

沖縄産黒糖 100% 深いコクと濃厚な風味

沖縄黒糖蜜

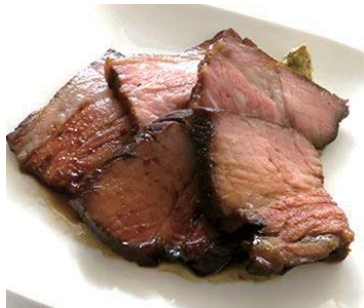
黒糖は白砂糖と違い、鉄・カリウム・カルシウム等のミネラルを多く含んでいます。カロリーもやや低くなっています。

和菓子だけではなく和惣菜に使えば、黒糖のほんのりとした甘さと、コクがでます。また、黒糖蜜のテリは食材を美味しく演出します。



豚角煮

黒糖蜜を使うことでテリが早くつき、味が染み込みやすくなります。さらに、味に深みが出ます。



ローストポーク

低温ローストの豚ロース肉を黒糖蜜・醤油・にんにくのタレに漬け込みました。美味しさにコクがあり、ご飯が進みます。



黒糖ゼリー

後に引かないさっぱりとした甘さで、夏にぴったりのメニューです。抹茶アイスやバニラアイスのトッピングにもおすすめです。



黒糖シュークリーム

シュー生地とカスタードクリームに黒糖蜜を加えました。優しい甘さが特徴です。

原材料名：沖縄県産黒糖

規 格：400g スタンドパウチ 2.4kg ボトル

賞味期限：製造日より 12 ヶ月

保存方法：直射日光、高温多湿を避け冷暗所で保存

製 造 者：三幸食品株式会社

お問い合わせ・ご注文は

株式会社TAO

〒136-0082 東京都江東区新木場3-6-7

TEL：03-3522-1180 FAX：050-3488-3276

担当：食品事業部 池田、鷹野