

ATJ 商品ラインナップ

●バラゴンバナナ

酸味とコクが特徴のバナナ。化学合成農薬や化学肥料を使わずに栽培。3000人以上の生産者がいます。(原産地:フィリピン)
※輸入時の植物検疫の結果、青酸ガス燻蒸を受けることがあります。

商品名	ケース入数	販売単位	賞味期限	商品説明
バラゴンバナナ 10kg箱入	10kg	1ケース	早めに	圃場の状況によりサイズや色めが異なります。50-100本くらい。
バナナピューレ 17kg缶入 [冷凍]	17kg	1缶	2年	取扱いは業務用のみ。別途配送料がかかります。有償サンプル(1kg)もごさいます。

●エコシュリンプ(冷凍品)

稚エビ放流後は人工飼料や抗生物質を与えずに育てた、粗放養殖のブラックタイガー。保水剤等を使用せず、産地一回バラ凍結でお届けします。エビ本来のうまみや食感をお楽しみください。エコシュリンプを使用した加工品もごさいます。
※為替変動等により、年度途中で価格が変動する場合がございます。(原産地:インドネシア)

商品名	ケース入数	販売単位	賞味期限	商品説明
エコシュリンプ特大 200g袋入 [冷凍]	40パック	1ケース	365日	Lサイズよりも大きいサイズです。エビフライや天ぷら、またエビの味がしっかりしているので、シンプルに下茹でしてマリネやサラダにも。5-8尾入り。
エコシュリンプL 200g袋入 [冷凍]	30パック	"	365日	頭を取っただけの殻付きです。エビ好きな方には最適です。殻は出汁取りにも。L/7-10尾入り。M/11-14尾入り。
エコシュリンプM 200g袋入 [冷凍]	30パック	"	365日	
エコシュリンプむきみ 200g袋入 [冷凍]	40パック	"	365日	殻を剥き、背ワタを取りました。解凍してそのままお使い頂けます。約17尾入り。
エコシュリンプ下処理済L 140g袋入 [冷凍]	40パック	"	365日	尾を残して殻を剥き、背ワタを取りました。油ハネ防止のために尾の先をカットしており、腹部の筋切りもしてあるので丸まりづらくなっています。エビフライや天ぷらなどに最適です。L/7-9尾入り。M/11-14尾入り。
エコシュリンプ下処理済M 160g袋入 [冷凍]	40パック	"	365日	
エコシュリンプで炊き出したビスク(スープ) 160g×2パック [冷凍]	30セット	"	545日	エコシュリンプの頭を炊き出したスープをベースにしました。解凍後、湯せんだけで簡単に楽しめます。1セット2パック入です。
エコシュリンプで炊き出したエビクリームパスタソース 140g×2パック [冷凍]	30セット	"	545日	エコシュリンプの頭を炊き出したスープをベースにすりつぶした身や香味野菜を加えた贅沢なパスタソース。解凍後、湯せんだけで簡単に楽しめます。1セット2パック入です。
 大きなエビフライ <8尾280g> [冷凍]	30パック	"	365日	エコシュリンプのLサイズ、衣には国産小麦のパン粉を使用。エビは保水剤、黒変防止剤は使用していないので、エビの本来の旨味・食感が存分に楽しめるエビフライです。

業務用のエコシュリンプブロック製品、年末限定の有頭製品もごさいます。どうぞお問い合わせください。

●マスコバド糖

一切精製をしていない含蜜糖で、サトウキビの風味やミネラル分が残っている、くせのない黒砂糖です。(原産地:フィリピン・ネグロス島)

商品名	ケース入数	販売単位	賞味期限	商品説明
マスコバド糖 500g袋入	20パック	1ケース	なし	一切精製をしていない含蜜糖で、サトウキビの風味やミネラル分が残っています。
【業務用】マスコバド糖 25kg袋入	25kg	1袋	なし	取扱は業務用のみ。 2022年度からお客様の方での小分けが可能になりました。小分けをご希望の方は、必ず事前にお問い合わせください。
【業務用】マスコバド糖(原料糖がマ入) 25kg袋入	25kg	"	なし	取扱は業務用のみ。 2022年度からお客様の方での小分けが可能になりました。小分けをご希望の方は、必ず事前にお問い合わせください。 3cm以下の砂糖の塊が混ざっており、溶かしての使用向き。
マスコバド糖スティックシュガー 5g×50本	12箱	1ケース	なし	1ケース12箱入(50本入/箱が12箱入って1ケースになっています。)
マスコバド糖マスコ・ロック 250g箱入	30箱	"	なし	ころころしたマスコバド糖のかたまりです。飲物に入れたり、そのままでも美味しくいただけます。
マスコバド糖かりんとう 80g袋入	36袋 18袋	"	90日	国産小麦100%の生地を丁寧に発酵させて、米油でカラッと揚げ、マスコバド糖をからめました。コクがあるのにクセがなく、マスコバド糖のやさしい甘みがやみつきになります。
マスコバド糖くろみつ 200ml瓶入	20本	"	365日	マスコバド糖と水のみで仕上げたピュアなくろみつ。
【業務用】マスコバド糖くろみつ 10lパック入	10リットル	"	365日	※小分けは固くお断り申し上げます。

※業務用商品の個人への販売はご遠慮願います。

●コーヒー

有機認証取得品、フェアトレード品、アジアのコーヒー等を取り扱っています。(コーヒー生豆生産国は商品説明をご覧ください)
各産地業務用コーヒー生豆もございます。どうぞお問い合わせください。

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
◆レギュラーコーヒー◆ 各種焙煎豆です。豆の特性を引き出すよう、製品によって焙煎の度合いが異なります。				
有機栽培ナチュラルレッサコーヒー 150g袋入 粉・豆	20パック	1ケース	180日	有機JAS認証のエクアドル産豆使用。ストレートのコーヒー。原料はエクアドル・マナビ地方の小規模生産者より。中煎り。
有機栽培みんなで作るペルー ストレート 200g袋入 粉・豆	20パック	〃	180日	有機JAS認証のフェアトレードのペルー産豆使用。ストレートのコーヒー。原料はペルー・キジャパンバ地方のCOCLA(コクラ)生産者協同組合より。中煎り。
みんなで作るルワンダ ストレート 150g袋入 粉・豆	20パック	〃	180日	フェアトレードのストレートのコーヒー。原料はルワンダの小規模コーヒー生産者協同組合より。やや深煎り。
 有機栽培みんなで作るブレンド 150g袋入 粉・豆	20パック	〃	180日	有機JAS認証取得。ペルー(コクラ生産者協同組合)とメキシコ(サンフェルナンド生産者協同組合)の小規模生産者が育てた有機栽培コーヒーをブレンド。中煎り。
アジアのコーヒー 東ティモール 200g袋入 粉・豆	20パック	〃	180日	民衆交易のストレートのコーヒーです。原料は東ティモール・エルメラ県の小規模コーヒー生産者より。中深煎り。
アジアのコーヒー ラオス 200g袋入 粉・豆	20パック	〃	180日	民衆交易のストレートのコーヒーです。原料はラオス・ボラベン高原のJCFC(ジャイコーヒー生産者組合)より。アジアでは希少なアラビカ・ティピカを使用。中深煎り。
◆インスタントコーヒー(カフェインレス)◆ コーヒー本来の風味を損なわない二酸化炭素を用いた方法でカフェインを99%取り除いたインスタントコーヒーです。カフェインが苦手な方や、妊娠中の方でもお召し上がりいただけます。				
フェアトレードインスタントコーヒー (カフェインレス) 75g瓶入	12本	1ケース	3年	海外有機認証取得のフェアトレードのアラビカコーヒー豆100%使用。風味の劣化の少ないフリーズドライ製法。保管に最適な瓶タイプとお得で便利な詰め替えタイプ。
フェアトレードインスタントコーヒー (カフェインレス) 詰替パック 60g袋入	40パック	〃	545日	
◆【夏季限定】リキッドコーヒー◆ 夏季限定商品です。南アルプスの天然水で作った、ネルドリップ抽出の本格的な味わいです。(種類を問わず、2ケース単位での発送とさせていただきます。)				
ペルー リキッドコーヒー 無糖 1000ml	6本	2ケース	180日	有機フェアトレードのペルー産アラビカコーヒー豆を100%使用。
アジアのリキッドコーヒー 無糖 1000ml	6本	2ケース	180日	民衆交易のリキッドコーヒー。ラオス産、東ティモール産コーヒー豆を使用。

●ゲランドの塩

フランス北西部のブルターニュ地方で1,000年以上にわたって作り続けられている天日塩です。穏やかな風と太陽の力でゆっくりと結晶化することで海水のミネラル分が豊富に取り込まれ、ただ塩辛だけでなく、苦みや甘みを感じる複雑な味わいが特徴の塩です。(原産地:フランス)

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
フルール・ド・セル(一番塩) 125g化粧袋入	24袋	1ケース	なし	現地では「塩の花」と呼ばれ、塩田の水面に結晶化した塩だけを丁寧にすくい取った希少な塩です。かけ塩等に。
セル・マリン(細粒塩) 卓上 125g容器入	12本	〃	なし	塩田の底に結晶化する粗塩を乾燥させ、細かく粉碎したものです。普段使いにおすすめです。
セル・マリン(細粒塩) 500g袋入	12パック	〃	なし	・125g:使いやすい容器入り ・500g:お得な袋入り
【業務用】セル・マリン(細粒塩) 10kg袋入	10kg	1袋	なし	細粒塩の業務用大袋です。 ※小分けは固くお断り申し上げます。
グロ・セル(乾燥粗塩) 500g袋入	12パック	〃	なし	塩田の底に結晶化する粗塩を乾燥させたもの。ミルで挽いてお使いいただくのがおすすめです。
グロ・セル(粗塩) 800g袋入	16パック	〃	なし	昔から作られている、塩田の底に結晶化した塩です。
【業務用】グロ・セル(粗塩) 10kg袋入	10kg	1袋	なし	粗塩の業務用大袋です。 ※小分けは固くお断り申し上げます。

※業務用商品の個人への販売はご遠慮願います。

●パレスチナのオリーブオイル

オリーブの原産地に近いパレスチナでは、聖書の時代からオリーブオイルが作られてきました。ナバリ種が主体のエキストラバージンオイルは、ほどよい苦み、ナッツやバターのようなコク、余韻のある辛味が特徴です。(原産地:パレスチナ自治区)

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
エキストラバージンオリーブオイル 細瓶 273g瓶入	12本	1ケース	2年	ヨルダン川西岸地区の生産者が育てたオリーブから搾ったオイルです。そのままでも、料理用にもお使いいただけます。
エキストラバージンオリーブオイル 太瓶 450g瓶入	12本	1ケース	2年	ヨルダン川西岸地区の生産者が育てたオリーブから搾ったオイルです。そのままでも、料理用にもお使いいただけます。大きめの450g入りです。
【業務用】エキストラバージンオリーブオイル 16kg缶入	16kg	1缶	2年	業務用の一斗缶です。3缶以上のご注文の場合、割引価格を適用させていただきます。お問い合わせください。

●日用雑貨

パレスチナ産オリーブオイルを原料に日本国内でせっけんを製造しました。

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
パレスチナオリーブオイルせっけん 標準重量120g	36個	1ケース	なし	パレスチナのオリーブオイルを原料油脂の一部に使用し、じっくりと鹸化させる粹練製法で作りました。オレイン酸が豊富で、しっとりとした使い心地です。 製造販売元: 太陽油脂株式会社

●パプアのチョコレート(常温品・冷凍品)

インドネシア・パプア州に暮らす小規模生産者が大切に育てたカカオ豆や、そこから作られた原料を使ったチョコレート製品です。主に秋冬シーズンの限定販売となっており、2021年秋冬シーズンのご案内は、2021年秋頃に改めてお送りさせていただきます。

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
チョコラ デ パプア 生チョコトリュフ 60g(10個入) [冷凍]	20箱	1ケース	365日	パプア州産カカオ豆から作ったカカオマスを使用し、ラム酒を効かせて濃厚に仕上げた生チョコレート・トリュフです。国内製造品。
チョコラ デ パプア(オーレ) 25g	42枚	"	330日	カカオとミルクの風味が程よく調和したチョコレート。今年から、ココアバターの一部もパプア州産カカオ豆から作られた原料になりました。隠し味のマスコバド糖が、後味にコクを生み出しています。国内製造品。
チョコラ デ パプア(ビター) 25g	42枚	"	330日	カカオ分64%で、原料のカカオマスとココアバターは全てパプア州産カカオ豆から作られたもの。オーレに比べてカカオの風味が強く、製菓用にもおすすめです。国内製造品。
クラフトチョコレート(カカオ67%) 45g	20枚	"	730日	パプア州産カカオ豆から手づくりしたチョコレートです。原料は、カカオ豆と砂糖だけ。砕いたカカオニブのザクザクした食感と、カカオのフルーティーな風味をお楽しみください。インドネシア製造品。
クラフトチョコレート(ミルクココナッツ) 45g	20枚	"	365日	パプア州産カカオ豆から手づくりしたチョコレートです。ココナッツと粉乳を使ったことで、南国風味の香ばしさや甘みを感じられる味わいになりました。他ではあまり見られないおいしさです。インドネシア製造品。
ココアパウダー 65g袋入	20袋	"	1094日	ココアバター分10~12%。アルカリ処理を行っておらず、明るめの色味とカカオ本来の酸味のある味わいが特徴です。ココアや製菓材料に。国内小分け品。
カカオニブ 100g袋入	20袋	"	365日	カカオ豆を焙煎し、殻をむいて砕いたもの。言わばカカオ味のナッツ。そのまま食べても、グラノーラやお菓子のトッピングなどにも。国内小分け品。

●パプアのカカオ豆から作られたカカオ原料

インドネシア・パプア州に暮らす小規模生産者が大切に育てたカカオ豆から作られた、カカオ原料です。

商品名	ケース 入数	販売単位	賞味 期限	商品説明
【業務用】カカオマス	25kg	1ケース	3年	パプア州産カカオ豆から作ったカカオマスです。
【業務用】ココアバター	25kg	"	3年	脱臭を行っていないココアバターです。
【業務用】ココアパウダー	25kg 1kg×6	"	3年	ココアバター10~12%。非アルカリ処理。
【業務用】カカオニブ	1kg×8	"	3年	カカオ豆を焙煎し、殻をむいて砕いたものです。
【業務用】カカオ豆	10kg 1kg	"	-	パプア州の生産者が収穫し、発酵・乾燥させたカカオ豆。焙煎して、お使いください。

※業務用商品の個人への販売はご遠慮願います。